



高级评茶员、高级茶艺师



主编
陈龙

電子工業出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 · BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

茶香 茶味 茶道 / 陈龙主编. — 北京：电子工业出版社，2015.4

ISBN 978-7-121-25560-1

I. ①茶… II. ①陈… III. ①茶叶—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第033528号

策划编辑：周 林

责任编辑：夏应鹏

印 刷：

装 订：

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：889×1194 1/20 印张：10 字数：268千字

版 次：2015年4月第1版

印 次：2015年4月第1次印刷

定 价：49.90元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件到dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

前言

中国是茶的故乡，茶对于中国人而言，并非金贵矫情之物，而是“等于米盐，不可一日以无”的“开门七件事”之常品。

作为“水中至清之味”的茶，虽与柴、米、油、盐、酱、醋并列，却自有脱俗之处。生活中，我们以茶待客，以茶会友，以茶雅心，以茶修禅，以茶祭祀，以茶为媒，以茶礼佛……茶可以说是深入到了生活的每一个层面。宋人杜小山有诗，“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。寻常一样窗前月，才有梅花便不同”，更是将茶提升到了一种既含蓄又深情的境界。茶是生活的，也是艺术的；是物质的，也是精神的。

有人说，饮酒可登仙，品茶能得道。何为茶道？吴觉农先生认为，茶道就是“把茶视为珍贵、高尚的饮料，因茶是一种精神上的享受，是一种艺术，或是一种修身养性的手段”。周作人说得更直白一些，“茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作为忙里偷闲，苦中作乐，在不完全现实中享受一点美与和谐，在刹那间体会永久”。

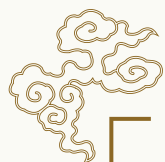
茶者，心之水，饮之畅灵。只有将茶与心完全结合在一起，才能体味到茶的真谛。当我们将身心完全放松，让甘冽的茶水顺着舌根滑入喉咙中，顿时会有种满足而寂静的感觉，仿佛茶水顺着心脉，将心灵也抚得平顺了。周作人在《喝茶》一文中还说：“喝茶当于瓦房纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。”

这是一本集识茶、鉴茶、泡茶、赏茶、品茶、茶艺、茶道于一体的精品茶书，将天南地北常见的名茶与泡茶茶具、泡茶技艺、茶风茶俗、茶道知识一一展现在读者面前，带领读者走进一个有关茶的清净世界。

相信有了这本书，你会更爱茶，更懂茶！



目 录



第一章

寻茶：探寻茶的足迹

茶成一饮的渊源

神农氏尝百草遇茶

12

“茶”字的由来和历史演变

“茶”字的由来

14

“茶”字的历史演变

14

茶之故乡——中国

茶源自何处

15

客来敬茶是中国的传统

16

茶在中国的历史沿革

饮用方式的沿革：从咀嚼到煮饮再到冲饮

17

制作方式的沿革：从蒸青到炒青

18

茶叶形态的沿革：从紧压茶到散茶

19

茶叶种类的沿革：从绿茶发展到七大茶系

20

我国当今茶叶产区分布

西南茶区

22

江南茶区

23

华南茶区

24

江北茶区

25

茶中自有思想在

儒家思想：中庸和谐

26

道家宇宙观：清静无为

26

佛家本心：净心自悟

26

茶人修养的最高境界：精行俭德

27

专题 神秘的茶马古道

茶马古道的历史变迁

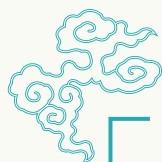
28

茶马古道的三条主路

29

茶马古道的“血液”——马帮

29



第二章

制茶：千工万序成就一盏好茶

茶树的生长与采摘

茶树的形态

32

茶树的组成

33

茶树的种植条件

34

采茶时机——天时

34

茶的种类

不发酵茶

35

部分发酵茶

35

全发酵茶

35

影响成茶品质的十大因素

地理环境

36

茶树品种

36

树龄

36

施肥情形

36

采摘情况

36

季节

36

气候

37

时辰

37

制造

37

储存

37

茶叶的制作工序

绿茶的制作工序

38

红茶的制作工序

39

乌龙茶的制作工序

39

黑茶的制作工序

41

白茶的制作工序

41

黄茶的制作工序

41

专题 茶叶的储藏方法

塑料袋、铝箔袋贮存法

42

金属罐贮存法

42

冰箱贮存法

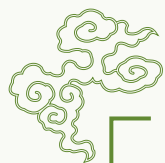
42

暖水瓶贮存法

43

干燥剂贮存法

43



第三章

鉴茶：一叶一芽总关情

历史悠久的清香绿茶

西湖龙井
大佛龙井
洞庭碧螺春
南京雨花茶
庐山云雾
黄山毛峰
太平猴魁
六安瓜片
千岛玉叶
安吉白茶
恩施玉露
信阳毛尖
峨眉竹叶青
崂山绿茶

享誉世界的浪漫红茶

正山小种
金骏眉
政和工夫
坦洋工夫
祁门红茶
滇红工夫

46
48
50
52
54
56
58
60
62
64
66
68
70
72
74
76
78
79
80
81

宁红工夫
川红工夫
九曲红梅
英德红茶

绿叶红镶边的浓香乌龙茶

安溪铁观音
黄金桂
永春佛手
武夷山大红袍
武夷水仙
凤凰单枞
冻顶乌龙
阿里山乌龙

独具陈香的醇厚黑茶

普洱散茶
六堡茶
普洱沱茶
七子饼茶
老班章
普洱金瓜贡茶
茯砖茶
千两茶

82
83
84
85
86
88
89
90
92
94
96
98
100
102
104
105
106
107
108
109

偶然天成的淡雅黄茶

| | |
|------|-----|
| 君山银针 | 110 |
| 蒙顶黄芽 | 112 |
| 霍山黄芽 | 114 |

清清白白的鲜醇白茶

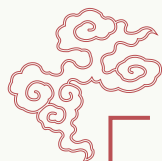
| | |
|------|-----|
| 白毫银针 | 116 |
| 白牡丹 | 118 |
| 贡 眉 | 119 |

花香满溢的绚丽花茶

| | |
|--------|-----|
| 福州茉莉花茶 | 120 |
| 碧潭飘雪 | 122 |
| 工艺花茶 | 124 |

专题 茶的选购与收藏

| | |
|---------|-----|
| 从内质来挑选 | 126 |
| 从价格来挑选 | 126 |
| 安化黑茶的收藏 | 127 |
| 普洱茶的收藏 | 127 |



第四章

茶香：美器优水，烹制一壶好茶

茶具的风情

| | |
|---------|-----|
| 紫砂茶具 | 130 |
| 瓷质茶具 | 130 |
| 玻璃茶具 | 130 |
| 金属茶具 | 130 |
| 竹木茶具 | 130 |
| 因茶而异选茶具 | 131 |
| 因地制宜选茶具 | 131 |

“发烧友”必备的茶具清单

| | |
|------|-----|
| 茶道六用 | 132 |
| 随手泡 | 133 |
| 盖 碗 | 133 |
| 公道杯 | 133 |

| | |
|---------|-----|
| 品茗杯 | 133 |
| 闻香杯 | 133 |
| 过滤网和滤网架 | 133 |
| 盖 托 | 134 |
| 茶 荷 | 134 |
| 茶 巾 | 134 |
| 养壶笔 | 134 |

嗜茶者的紫砂情结

| | |
|------------|-----|
| 陶中奇葩紫砂壶 | 135 |
| 如何选购紫砂壶 | 136 |
| 如何使用和保养紫砂壶 | 137 |

宜茶之水

| | |
|---------|-----|
| 古人的泡茶用水 | 138 |
|---------|-----|

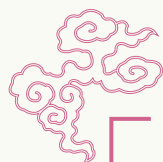
| | | | |
|--------------|-----|------------------|-----|
| 乾隆皇帝“荷露煮茗” | 138 | 不同器皿的泡茶法 | |
| 妙玉雪水煎茶 | 138 | 紫砂茶壶泡法 | 144 |
| 现代人的泡茶用水 | 139 | 玻璃杯泡法 | 146 |
| 泡茶的艺术 | | 盖碗泡法 | 148 |
| 泡茶的讲究 | 140 | 飘逸杯泡法 | 150 |
| 泡茶的技艺 | 141 | 不同场合的泡茶法 | |
| 品茶的艺术 | | 居家轻松泡茶 | 152 |
| 品茶之“三乐”“四妙” | 142 | 旅行泡茶 | 154 |
| 不可不知的品茶待客礼仪 | 143 | 办公室简单易行泡茶 | 156 |
| | | 专题 残茶物尽其用 | |



第五章

茶味：茶中自有真滋味

| | | | |
|-----------------|-----|-------------------|-----|
| 察颜观色闻香品味 | | 健脑醒神茶 | 167 |
| 三看三闻三品三回味 | 160 | 利咽护嗓茶 | 168 |
| 茶宜静品 | 162 | 明目养眼茶 | 169 |
| 享受悠闲下午茶 | 163 | 舒缓减压茶 | 170 |
| 在清幽中慢慢品味 | | 健脾养胃茶 | 171 |
| 居家茶室规划 | 164 | 暖胃奶茶饮 | 172 |
| 将茶香寄情于山水间 | 165 | 美容养颜茶 | 173 |
| 茶饮也能成方子 | | 专题 茶叶的保健功效 | |
| 解乏消困茶 | 166 | 茶是现代人的“福茶” | 174 |
| | | 各类茶叶的主要保健功效 | 175 |



第六章

茶道：舌尖悟道只因茶

壶里乾坤还需“品”

| | |
|---------------|-----|
| 喝茶是感官和心灵的双重享受 | 178 |
| 体味茶的珍鲜馥烈 | 179 |
| 从品茶汤到斗茶习俗的演变 | 179 |
| 斗茶胜负的标准 | 179 |

饮茶风尚的传播

| | |
|----------|-----|
| 中国范围内的传播 | 180 |
| 世界范围内的传播 | 181 |

各民族茶风茶俗

| | |
|-------------|-----|
| 蒙古族的咸奶茶 | 182 |
| 藏族的酥油茶 | 182 |
| 苗族、侗族的打油茶 | 182 |
| 维吾尔族的奶茶与香茶 | 183 |
| 回族罐罐茶 | 184 |
| 土家族擂茶 | 184 |
| 傣族、拉祜族的竹筒香茶 | 184 |
| 白族三道茶 | 185 |

中国茶道

| | |
|---------|-----|
| 中国茶道的起源 | 186 |
|---------|-----|

附录

| | |
|------------------|-----|
| 名优绿茶品质特征与品评要素评分表 | 194 |
| 乌龙茶品质特征与品评要素评分表 | 195 |
| 工夫红茶品质特征与品评要素评分表 | 196 |

| | |
|------------|-----|
| 坚实的思想核心——和 | 187 |
| 必经的修习之道——静 | 187 |
| 愉悦的心灵享受——怡 | 188 |
| 茶道的终极追求——真 | 188 |

日本茶道

| | |
|----------|-----|
| 环境要求 | 189 |
| 品饮要求 | 189 |
| 日本茶道“四谛” | 190 |

从“品”到“悟”的三重超脱境界

| | |
|------------|-----|
| 饮茶就是品味人生 | 191 |
| 三重超脱境界具体内涵 | 191 |

品茶的终极追求——天时、地利、人和

| | |
|---------|-----|
| 茶中的“天时” | 192 |
| 茶中的“地利” | 192 |
| 茶中的“人和” | 192 |

专题 繁荣茶道文化的功臣：陆羽和卢仝

| | |
|----------|-----|
| 陆羽——唐·茶圣 | 193 |
| 卢仝——唐·茶仙 | 193 |

| | |
|----------------|-----|
| 黑茶品质特征与品评要素评分表 | 197 |
| 白茶品质特征与品评要素评分表 | 198 |
| 黄茶品质特征与品评要素评分表 | 199 |
| 花茶品质特征与品评要素评分表 | 200 |





第一章

寻茶：探寻茶的足迹



茶

香叶，嫩芽

慕诗客，爱僧家

碾雕白玉，罗织红纱

铫煎黄蕊色，婉转曲尘花

夜后邀陪明月，晨前命对朝霞

洗尽古今人不倦，将至醉后岂堪夸

——唐·元稹《一字至七字诗·茶》



茶成一饮的渊源



茶，源于中国，中国是世界上最早发现与利用茶的国家，是茶的故乡。茶的历史渊源颇古，最早可追溯到五千年前的神农时代。

神农氏尝百草遇茶

茶圣陆羽在《茶经》中有“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公”的记载。因此，神农一直被认为是历史上第一个品尝到茶水的人，也是第一个发现茶树的人。

关于茶的发现，我国第一部药理学专著《神农本草》中有这样的记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶（即茶）而解之。”

神农氏，又称炎帝，他为中华民族的发展做出了重大的贡献，其中最为重要的一项，就是为了给百姓寻找良药而遍尝百草，并教导人们哪些植物能吃，哪些植物不能吃。神农氏在尝百草的过程中，难免会遇到有毒的植物，据《淮南子·修务训》记载：“当此之时，一日而遇七十毒”。所幸的是，神农氏还遇到了一种能够解毒的植物，这种植物就是茶。

据说有一次，神农在品尝百草的时候中了毒，口干舌麻，全身乏力，晕倒在了山脚下。不知过了多久，当神农醒来时，发现身边有一棵小树，树叶翠绿并带有淡淡的清香，神农信手采下一片，放入口中咀嚼起来。虽然味道有些苦涩，但顿觉舌根生津，神清气爽。于是，他连吃了几片，几个时辰后，身上的剧毒竟然解了。



神农采摘了很多绿叶带回去。通过多次煎服，神农发现其汤汁有生津、解渴、利尿等很多功效。因为神农第一次品尝茶汤时，看到汁液在肚内到处流动，好像在“查来查去”，把肠胃洗得十分干净，于是，就将其命名为“茶”。从此，茶正式登上了人类历史的舞台。

关于茶，不仅留下了很多文献记载，还残存有很多实物遗迹。湖北省西部的神农架，因神农氏曾在此架木为梯采尝树叶而得名。这是一片广袤的原始森林，生息着数量众多的珍稀野生动植物，并且盛产药材，其中就包括茶叶。这样的自然生态环境，与神农氏尝百草，遇毒得茶而解的传说是非常吻合的。此外，在湖南省东南部的炎陵县，还存有神农墓和神农庙，而炎陵古时又属于茶陵县，且茶陵之得名也与神农氏采茶事迹有关，可见茶与神农氏联系之密切。

栽时不畏云和雾，长时不怕风雨来。

茶树本是神农栽，朵朵白花叶间开。

嫩叶做茶解百毒，每家每户都喜爱。

——崇敬和思念神农的歌谣





“茶”字的由来和历史演变

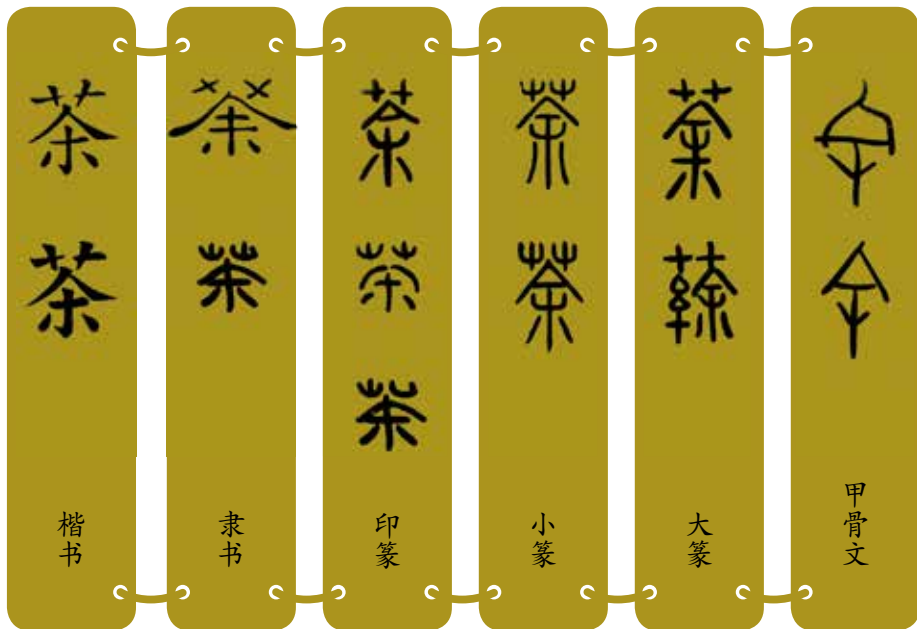


“茶”字的由来

“茶”字的读音，说来还有这样一个小故事。据说神农生来就有一个像水晶一样透明的肚子，任何东西吃进肚子里都能看得一清二楚。一天，神农在咀嚼信手采来的树叶时，看到叶子的汁液在他肚中就像巡逻兵一样上下游走，查来查去，将肠胃清洗得干干净净，因此，神农就形象地将其称为“查”，后来慢慢演变为“茶”字。

“茶”字的历史演变

甲骨文 → 大篆 → 小篆 → 印篆 → 隶书 → 楷书



茶之故乡——中国

茶源自何处

陆羽在《茶经》第一章中讲茶之源，首句便提出：“茶者，南方之嘉木也”。这就为我们寻找茶树的原生地，勾画出了一个大致范围。

中国是世界上最早种茶、制茶和利用茶的国家，但关于茶树的具体起源地却争议颇多。目前，学者们通过对史料的研究和对野生大茶树的考察，认定中国西南地区（包括云南、贵州、四川）为世界茶树的原产中心。这一点可以从中国古今很多地方发现的野生大茶树中得到证明。中国是野生大茶树发现最早、最多的国家，发现的野生大茶树主要集中在云南、四川南部和贵州一带。

早在 20 世纪 20 年代，吴觉农在《茶树原产地考》一文中就论证了中国是茶树原产地。近几十年来，中国的茶学工作者又从地质变迁和气候变化出发，结合茶树的自然分布与演化，对茶树原产地做了更加深入的分析与论证，进一步证明了中国西南地区是茶树原产地的中心地带。



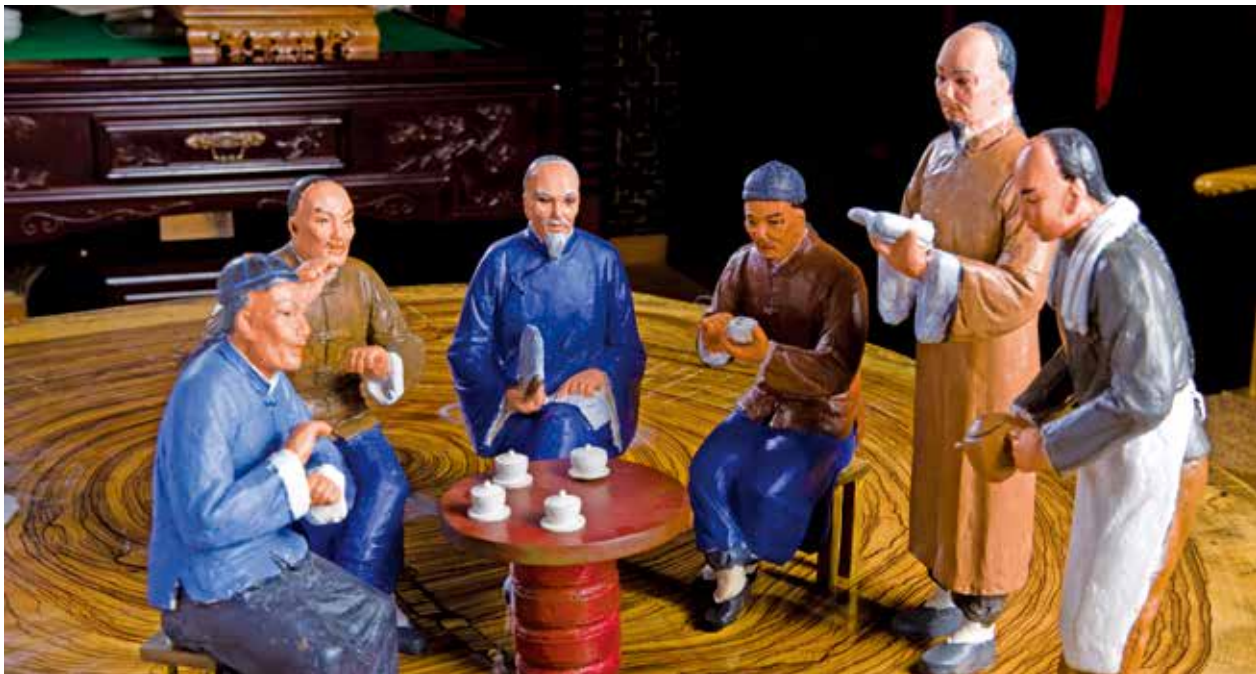
■ 中国是茶树的故乡，可以从中国很多地方发现的野生古茶树中得到证明。

客来敬茶是中国的传统

俗话说“开门七件事：柴米油盐酱醋茶。”茶自被大众熟知开始，就成了人们生活的必需品，客来敬茶、以茶待客、以茶会友的习俗也逐渐形成，并一直延续下来。

如今的茶艺馆，为以茶会友创造了良好的氛围，朋友见面与聚会，一杯清茶堪比千言万语。如果是在工作单位或家中接待客人，洁净而富于艺术性的茶具、清新淡雅的茶香以及整洁舒适的环境，都能使客人精神舒畅。历史延续至今，中国各民族饮茶习俗虽有所不同，但客来敬茶、以茶待客的精神是一致的。比如，驰名中外的白族三道茶，就是云南白族招待贵宾的一种特有的饮茶方式，当地人称它为“绍道兆”。其蕴含着“头苦、二甜、三回味”的独特茶道，早在明朝时就已成了白族人家待客交友的一种礼仪。此外，藏族的酥油茶、蒙古族的咸奶茶等，不仅是当地人们的日常饮品，也是款待客人的最好方式。

这些内容丰富、各呈风采的饮茶风俗是中国历史发展的产物，与此同时，中国茶通过僧侣、学者和游者的往来远传到世界各国，继而衍化出日本茶道、英国下午茶等文化。



■ 以茶待客是中国流传千年的习俗。

茶在中国的历史沿革

饮用方式的沿革： 从咀嚼到煮饮再到冲饮

茶最早是以生嚼的方式为人们所利用的。“神农尝百草，一日而遇七十毒，得茶以解之。”这里讲的神农以茶解毒，很可能就是咀嚼生的茶叶服用的。而在这一阶段，茶是作为解毒药物来应用的。

后来，人们开始用茶来煮羹，大约相当于现在的煮菜汤。晋朝的郭璞为《尔雅》中的“檟，苦茶”作注：“树小如梔子，冬生叶，可煮羹饮。”这种茶羹，又称为茗粥。唐朝的杨华也在《膳夫经手录》中记述：“茶，古不闻食之，近晋宋以降，吴人采其叶煮，是为茗粥。”由此可见，在晋朝到唐朝期间，人们是习惯将茶煮成羹来吃的。

早期用来煮羹的茶，大都是未经加工的生茶叶，后来，人们在用茶过程中发现，还可以将茶叶晒干或烘干之后收藏起来，从而存放很长的时间。于是，人们所食用的茶就逐渐转变为以加工茶为主，而食用方式依然主要是煮饮，但是冲泡的方式也开始出现。陆羽在《茶经·六之饮》中记载道：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者，乃斫，乃熬，乃炆，乃舂，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之庵茶。”意思是说，茶的形态有粗、散、末、饼等，通过砍、熬、烤、舂等加工之后，贮藏在瓶缶中，然后用热水来冲泡，这叫作庵茶。由此可知，在唐朝中期，就已经出现了冲泡的饮用方式，只是到了明清时期，这种方式才成为主流。



■ 清代诗画家李方膺所作煮茶图。

制作方式的沿革：从蒸青到炒青

中国加工茶叶最早的方式是蒸青。到唐朝，蒸青工艺已经发展得相当成熟。对于这种方法，陆羽在《茶经·三之造》中描述道：“晴，采之。蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”意思是茶叶晴天才可以采，之后需经过蒸熟、捣碎、拍打成形、焙烤、穿串、封装等程序才加工完成。

在蒸青工艺发展成熟的同时，炒青工艺也开始出现。唐朝刘禹锡的《西山兰若试茶歌》一诗中有这样一句：“斯须炒成满室香。”这是见于文献的有关炒青制法的最早记载。经过数百年的发展，到明朝时炒青工艺方发展成熟，这一时期有很多茶学著作都对炒青工艺做了详细的描述，如许次纾的《茶疏》中记载：“生茶初摘，香气未透，必借火力以发其香。然性不耐劳，炒不宜久，多取入铛，则手力不均，久于铛中，过熟则香散矣，甚且枯焦，尚堪烹点。炒茶之器，最嫌新铁，铁腥一入，不复有香，尤忌脂腻，害甚于铁……”

同蒸青相比，炒青的特点是经过了高温杀青，这一过程一方面会使鲜茶叶中的青涩味更多地挥发掉，另一方面则促成茶叶中一系列物质的转化，提高茶叶的香气，增强茶叶的滋味。正因为如此，炒青工艺才逐步取代蒸青而成为茶叶制作的主要方式。



茶叶形态的沿革：从紧压茶到散茶

中国早期加工茶的主要形态是以饼茶为代表的紧压茶。到了唐朝，随着饼茶制作工艺的发展完善，饼茶出现了很多的品种，如陆羽在《茶经·三之造》中写道：“茶有千万状，卤莽而言，如胡人靴者，蹙缩然；犂牛臄者，廉檐然；浮云出山者，轮囷然；轻飏拂水者，涵澹然。有如陶家之子罗，膏土以水澄泚之。又如新治地者，遇暴雨流潦之所经；此皆茶之精腴。有如竹箨者，枝干坚实，艰于蒸捣，故其形籊籊然；有如霜荷者，茎叶凋沮，易其状貌，故厥状委悴然；此皆茶之瘠老者也。”

在上面这段话中，陆羽将当时的饼茶分成了八个品类，其特点分别是：胡人靴——饼面有皱缩的细褶纹；犂牛臄——饼面有整齐的粗褶纹；浮云出山——饼面有卷曲的皱纹；轻飏拂水——饼面呈微波形；澄泥——饼面光滑；新治地——被暴雨急流冲刷而高低不平；竹箨——饼面呈笋壳状，起壳或脱落，含老梗；霜荷——饼面呈凋萎的荷叶状，色泽枯干。前六种都是优质茶，后两种则为劣质茶。

在以饼茶为代表的紧压茶盛行的同时，其他形态的茶类也开始出现，陆羽在《茶经·六之饮》中就提到：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者”。《宋史·食货志》中也有记载：“茶有两类，曰片茶，曰散茶。”这里的“片茶”，指的就是紧压茶。

到了明初，茶叶的主要形态发生了重要转变。因为制作紧压茶过于耗时费工，而且在加工过程中有损茶叶的香味，因此，明太祖朱元璋于洪武二十四年（1391年）下诏废除了以往作为贡茶的龙团的制作，而改以散茶进贡。从此以后，散茶就成了中国茶叶的主要形态。



■ 紧压茶



■ 散茶

茶叶种类的沿革：从绿茶发展到七大茶系

从绿茶到黄茶

最早诞生的茶叶是绿茶，制作绿茶的基本工序是杀青、揉捻和干燥。如果其中某道工序出现偏差，例如杀青时间过长，或者杀青后未及时摊凉、揉捻，或者揉捻后未及时烘干或炒干，那么，制作出来的茶叶色泽就会变黄，最初的黄茶可能就是因此而创制的。黄茶是继绿茶之后出现较早的一个茶类，例如，唐朝李肇在他的《唐国史补》中记载：“风俗贵茶，茶之名品甚众……寿州有霍山之黄芽。”前蜀的毛文锡在其《茶谱》中记载：“又有片甲者，即是早春黄茶……皆散茶之最上也，雅州百丈、名山二者尤佳。”

黑茶

黑茶的出现与黄茶颇为相似，如果在杀青时叶量多，火温低，或者绿毛茶堆积后发酵，叶色就会变成近似黑色的深褐色，这就是黑茶最早的由来。黑茶大约创制于明朝，《明史·茶法》中记载道：“诏天全六番司民，免其徭役，专令蒸乌茶易马”，乌茶即黑茶。《明会典》中记载道：“穆宗朱载庆五年……收买真细好茶，毋分黑黄正附，一例蒸晒，每篋重不过七斤。”

白茶

“白茶”的称呼最早出现在唐朝陆羽的《茶经·七之事》中，文中记载：“永嘉县东三百里有白茶山”。不过，那时所说的“白茶”指的是用白叶茶树的芽叶制作而成的茶，与后来的“白茶”概念并不相同。现代的白茶，从其只经过萎凋和干燥两道工序的制作方法来看，大约创制于明朝中后期或清朝初期。最早的白茶是白毫银针，后来又发展出了白牡丹、贡眉等品目，现代又出现了新工艺白茶。

红茶

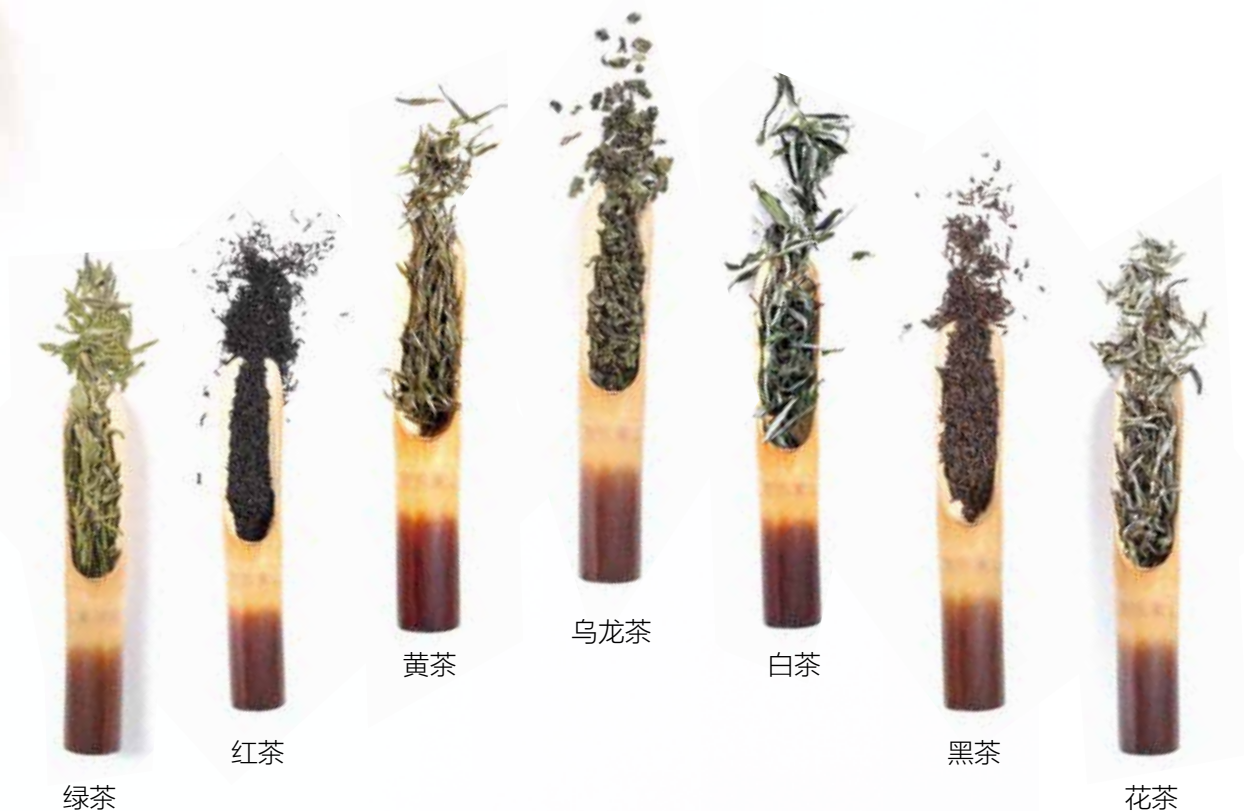
红茶是仅次于绿茶的第二大茶类，《片刻余闲集》中记述：“山之第九曲尽处有星村镇，为行家萃聚。外有本省邵武、江西广信等处所产之茶，黑色红汤，土名江西乌，皆私售于星村各行”。这里所说的“江西乌”，就是红茶中的正山小种。到了清朝晚期，在正山小种的基础上又发展出了工夫红茶，当今最为知名的祁门红茶即创制于光绪元年（1875年）。

乌龙茶

乌龙茶，亦称青茶，创制于清初或更早的时期。清朝陆廷灿在《续茶经》中引述王草堂《茶说》中的文字：“独武夷炒焙兼施，烹出之时，半青半红，青者乃炒色，红者乃焙色也。”这讲的就是乌龙茶中武夷岩茶的制法。

花茶

花茶主要以绿茶为原料，是用鲜花窨制而成的一类再加工茶。最早的花茶是茉莉花茶，在南宋时就已出现。南宋施岳《步月·茉莉》一词的注解中有这样的话：“茉莉岭表所产……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味，古人用此花焙茶。”到了明朝，用来制作花茶的花品已经很丰富，如《茶谱》中记载：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰惠、梔子、木香、梅花皆可作茶”。



我国当今茶叶产区分布

西南茶区

区域范围

西南茶区的区域范围包括米仑山及大巴山以南，红水河、南盘江、盈江以北，神农架、巫山、方斗山、武陵山以西，大渡河以东，即云南中北部、广西北部、四川、重庆、贵州及西藏东南部等地。西南茶区是我国最古老的茶区。

地貌特征

西南茶区地势较高，大部分茶区海拔在 500 米以上，属于高原茶区。茶区内土壤类型多，主要有红壤、黄红壤、褐红壤、黄壤、红棕壤等，且有机质含量较其他茶区高，有利于茶树生长。

茶树品种

西南茶区的茶树品种资源十分丰富，栽培的茶树也多，乔木型大叶种和小乔木型、灌木型中小叶种全有，如南江大叶茶、崇庆枇杷茶、早白尖 5 号、十里香等。

■ 贵州都匀茶园



江南茶区

区域范围

江南茶区的区域范围在长江以南，大樟溪、雁石溪、梅江、连江以北，包括广东北部、广西北部、福建中北部、湖南、江西、浙江、湖北南部、安徽南部以及江苏南部等地。

地貌特征

江南茶区大多处于低丘、低山地区，也有海拔在 1000 米以上的高山，如浙江的天目山、福建的武夷山、江西的庐山、安徽的黄山等，土壤以红壤、黄壤为主。

茶树品种

江南茶区的茶树品种主要以灌木型为主，小乔木型茶树也有一定的分布，如鸠坑种、龙井 43 号、浙农 12 号、福云 6 号、政和大白茶、水仙、肉桂、福鼎大白茶、祁门种、上梅洲种等。

■ 浙江龙井茶园



华南茶区

区域范围

华南茶区的区域范围主要包括福建大樟溪、雁石溪，广东梅江、连江，广西浔江、红水河，云南南盘江、无量山、保山、盈江以南等地区，即福建东南部、广东中南部、广西南部、云南南部以及海南、台湾等地。

地貌特征

茶区多为山区，土壤为红壤和砖红壤，有的山区多森林，雨量充沛，土层深厚，肥力高，为中国最适宜茶树生长的地区。

茶树品种

华南茶区的茶树品种资源最为丰富，主要为乔木型大叶种，小乔木型和灌木型中小叶种也有分布，如海南大叶种、勐库大叶茶、铁观音、凤凰水仙、英红1号等。

■ 福建安溪茶园



江北茶区

区域范围

江北茶区位于长江以北，秦岭淮河以南以及山东沂河以东部分地区，包括甘肃南部、陕西南部、河南南部、山东东南部、湖北北部、安徽北部和江苏北部，是我国最北的茶区。

地貌特征

茶区地形比较复杂，有山区、丘陵、河谷地带等，土壤以黄棕壤为主，也有黄褐土和山地棕壤等。

茶树品种

江北茶区的茶树品种主要是抗寒性较强的灌木型中叶种和小叶种，如信阳群体种、紫阳种、祁门种、黄山种、龙井系列品种等。

■ 河南信阳毛尖茶园



茶中自有思想在

儒家思想：中庸和谐

中庸思想是儒家道德规范的最高标准。陆羽所说的“茶德”，是说茶人将“中庸”反映在茶事上，即茶可以以德行道。宋朝理学家朱熹在比较建茶与江茶后说，“建茶如中庸之为德，江茶如伯夷叔齐”，从而将“中庸之德”赋予建茶。这是朱熹对茶道的生动阐述，也是对茶德的全新诠释。

儒家的核心思想是“仁”，它体现了儒家对人格进一步完善的追求，这也是中国茶文化的追求。茶历来被视为清洁之物，从采摘、制作到烹煮都要十分纯净，正因如此，茶品往往被比喻为人德。古代对“君子仁人”的正直、清廉、公正等品行极为推崇，而这种“君子之风”与茶性完美融合，当人们沉浸在茶的色香味中时，亦可托物寄思，升华人格。

道家宇宙观：清静无为

道家崇尚朴素自然、清静无欲，而只有在宁静的环境下才能品出茶的真味，才能获得品茶的喜悦。因此，道教与茶文化在“清静”上便有了共通点。

道家为中国茶道注入了“天人合一”的哲学思想，赋予了中国茶道灵魂。在茶人眼中，大自然的

一山一水、一石一沙、一草一木都显得格外可爱，格外亲切。在自然的幽静氛围中，茶人从茶壶的水沸声中去感受自然的呼吸，以“天性自然”的本性去接近和契合自然，从而彻悟茶道、天道和入道。

佛家本心：净心自悟

陆羽在《茶经》和《陆文学自传》中都有对佛教的颂扬及对僧人嗜茶的记载，如《茶经·七之事》中的“单道开饮茶苏”、“法瑶饮茶”等。可见，中国茶道从一开始萌芽，就与佛教有着千丝万缕的联系。

佛家认为茶是一种修养身心的饮品，并认为茶有“三德”：

不眠。坐禅要求身正背直，不动不摇，内心要清静，达到身心“轻安”，内外一体。坐禅一坐就是数月，僧人难免疲劳倦怠，而茶具有提神醒脑的特性，因此，坐禅修行中“唯许饮茶”。

助消化。饭后坐禅，易引起消化不良，饮茶能生津化食，助消化。

不失。佛教历来提倡禁欲、禁酒、戒荤吃素，而茶汁性淡，饮茶能养成清雅、简朴的性情，帮助控制情绪，精心修行。

茶人修养的最高境界：精行俭德

“精行俭德”是陆羽对饮茶人道德修养的基本要求，也是他衡量茶人思想、品德、行为、信念等的最高标准。陆羽在《茶经》中将简单的品茶升华到了精神层次上。

“精”

“中不精者心不治”，这是《管子·心术》中的一句话，意思是告诉我们做事要专心，要精益求精。凡事认真、专心，就一定会无往而不利。茶圣陆羽也用一个“精”字说明了茶事的各个方面都要求达到的标准。“茶有九难”，包括：“造、别、器、火、水、炙、末、煮、饮”。从种茶、制茶、鉴别、煮茶器具的选用、火候的掌握、水的煎煮、烤茶的讲究、饮时的程序等，无不要求精心而作，要想品饮茶的真香，唯有对“九难”都达到精益求精才行。

“行”

“行”是陆羽茶经的重要方面，它有两层意思：一是足以表示品质的举止行为，如品行、操行等；二是实际地去做，如行茶道等。陆羽认为，一个品格高尚、坚守操行的茶人，其行茶事、品茶论道是非常合适的。

“俭”

《易·否象传》中说，“君子以俭德避难”，可见，“俭”是一个人的精神品质，而不仅仅是行为。陆羽将“俭”作为约束茶人行为的首要条件，以勤俭作为茶事的内涵，反对铺张浪费的茶事行为。他在《茶经·七之事》中列举古代茶事时说，晏婴身为宰相，一日三餐只有粗茶淡饭；扬州太守桓温性俭，每宴饮只设七个盘子的茶食。

“德”

陆羽对茶人在茶事内外的所有品行都有要求。陆羽认为，具有君子性情的品德高尚的人，具有仁爱、善行的道德品行的人，才是真正意义上的茶人。



专题

神秘的茶马古道

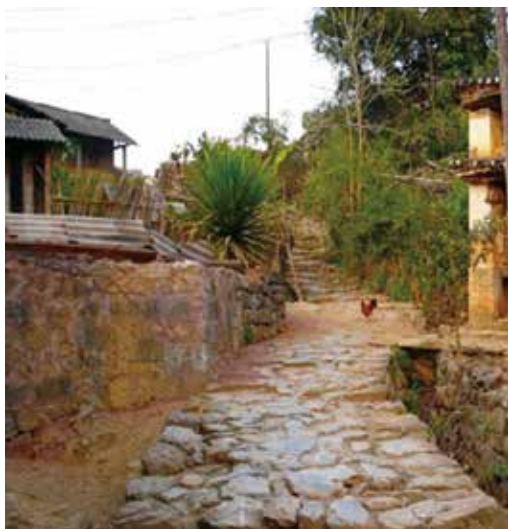
茶马古道的历史变迁

据史料记载，北宋时期，由于朝廷所面对的敌人都是西北游牧民族政权，如辽、金、西夏等。这些游牧民族政权的军队多以骑兵为主，为了与这些敌人对抗，朝廷需要大量的战马。于是，朝廷在四川设立了“提兴茶马司”，进行茶叶收购，并拿收购的茶叶与藏区进行马匹交易，史称“茶马互市”。随着“茶马互市”的发展，汉藏两地的贸易也不断发展，双方交易的物品不再仅仅局限于茶、马，内地的布匹、丝绸、糖、盐等也不断流入藏区，而藏区的虫草、麝香、皮毛、黄金等产品则输入汉地，双方互通有无。于是，无数的商旅驮队、马帮、背夫，不断开辟着连接青藏高

原与内地的道路。因为这些道路由“茶马互市”开始，于是，人们就称这一条条商路为“茶马古道”。

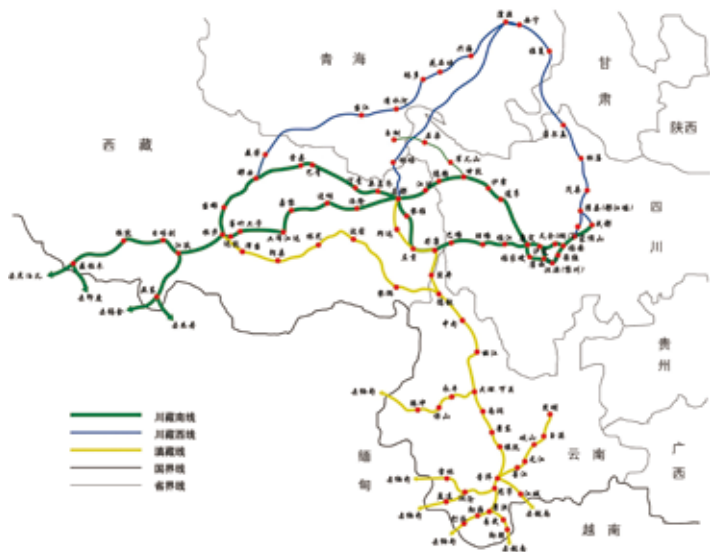
古道沧桑，这些小道都是马帮数百年来一脚一脚踩出来的。

■ 历史沧桑的茶马古道



茶马古道的三条主路

历史上茶马古道主要有三条：川藏茶马古道、滇藏茶马古道和青藏茶马古道。以这三条古道为主，构成了一张密集的交通网。这些茶马古道地跨川、滇、青、藏四个地区，并连接着南亚、西亚、中亚和东南亚等地。很多书中把“茶马古道”称为“马帮之路”，认为茶马古道就是马帮驮茶所走的道路，这其实是不对的。事实上，这三条茶马古道主干线的运输队伍并不相同：在青藏茶马古道上，西宁以东的运输工具以骡马和驴为主，西宁以西的运输工具则主要是牦牛；在川藏茶马古道上，由雅州、汉源运向藏区的茶，在打箭炉以东，主要靠人力背运，而在打箭炉以西，则主要由牦牛驮运；只有在滇藏茶马古道上，才是以马帮驮运为主的。



茶马古道的“血液”——马帮

云南被称为“彩云之南”，表示其地处偏远。在古代，云南的货物运输除了肩挑背驮之外，主要还是靠畜力。由于云南的马匹个头矮小，不堪重负，因此，骡子就成了运输的主力。

刚开始时，骡马运输的规模很小，但随着人们交往的深入和商业贸易的扩大，逐渐形成了马帮。早期马帮分为官帮和民帮。官帮由官府出面组织，骡马有上百匹的规模，其作用除了运送茶叶外，主要目的是押运一些重要物资；而民帮是指民间组织的马帮，民帮又分为常年帮和逗凑帮两种，常年帮比较固定，以运输茶叶和药材为主，而逗凑帮则是临时集合的，民帮的规模一般不大。

马帮的首领俗称马锅头，马锅头一般经验丰富，他既是马帮的经营者、赶马人的雇主，又是马帮运输活动的直接参与者。马帮所要走的路线、业务联系、开支和安全，都由马锅头负责，因此，马锅头一定要有惊人的胆量、超群的智慧、强健的体魄和良好的沟通能力。

由于现代交通工具的发展及交通的发达，马帮慢慢退出了历史舞台。







第二章

制茶：千工万序成就一盏好茶



洁性不可污，为饮涤尘烦；

此物性灵味，本自出山原。

聊因理郡余，率尔植荒园；

喜随众草长，得与幽人言。

——唐·韦应物《喜园中茶生》

茶树的生长与采摘

茶树的形态

茶树的树型有乔木、小乔木和灌木之分。乔木型茶树树势高大，有明显的主干，一般高达3~5米，云南等地原始森林中生长的野生大茶树可高达10米以上，每当采茶季节，往往要用梯子或爬到树上采茶；小乔木型茶树在福建、广东及云南西双版纳一带栽培较多，有较明显的主干，离地20~30厘米处分枝；灌木型茶树树冠较矮小，叶片较小，树高1.5~3米，无明显主干，栽培最多。



■ 乔木型茶树



■ 灌木型茶树



■ 小乔木型茶树

茶树的组成

根

茶树的根由主根、侧根、细根和根毛组成。主根可垂直深入土层 2~3 米，一般栽培的灌木型茶树根系入土 1 米左右。主根和一、二级侧根，起固定茶树、疏导养分、贮藏养分等作用。

茎

茶树的茎由树干和众多的枝条组成，其作用是将根部吸收来的水分和矿物质输送到芽叶中，并将叶片中因光合作用而产生的有机物质输送到根部贮藏起来。

芽

茶树的芽是枝、叶、花的原生体，位于枝条顶端的称顶芽，位于枝条叶腋间的称腋芽。顶芽和腋芽生长而成的新梢，是人们用来加工茶的原料，是最有利用价值的部位。

叶

茶树叶片是单叶互生的，边缘有锯齿，末端有短柄，面上有叶脉，形状有披针形、椭圆形、长椭圆形、卵形、圆形等，其中以椭圆形居多。叶是茶树进行光合作用、制造养分的营养器官，也是人们采收利用的对象。



■ 茶树的芽叶



■ 茶树的花

花

茶树大多在 10~11 月开花。茶树的花为两性花，微有芳香，常为白色，少数呈淡黄或粉红色。

果

茶树的果为蒴果，果实一般为三室，少数为四室或五室，每室含有一两粒种子，种子呈黑褐色，稍有光泽，富有弹性。

茶树的种植条件

土 壤

最适宜种植茶树的土壤是通气性、透水性和蓄水性良好的酸性红黄土壤，pH 值为 4.5~6.5，有机质含量在 1% 以上，其中，以花岗岩、片麻岩等母岩形成的砂质土壤为最好。

气 候

光照：光照不能太强也不能太弱，同时光质对茶树的生长也有一定的影响，例如在红光下，茶树的光合产物中糖类较多，而在蓝紫光下，则氨基酸和蛋白质较多。

温度：茶树适宜在平均气温为 15~25℃ 的地区栽培，最低温度不能低于 -10℃，最高温度不能超过 35℃，否则茶树的生长会受到抑制。

降水：降水量全年均衡并在 1500 毫米以上。

地 形

茶树喜高山也宜丘陵，不过随着海拔的升高，气温和湿度都有明显的变化。在适当高度的山区，雨量充沛，云雾多，空气湿度大，漫射光强，这些都利于茶树生长。但是，海拔并不是越高越好，海拔在 1000 米以上会有冻害。一般来说，偏南坡比较好，但坡度不宜太大，以 30 度以下为宜。

采茶时机——天时

采收季节

春茶：春茶依时日可分为早春、晚春、清明前、清明后、谷雨前、谷雨后等茶，其中清明、谷雨之间采的茶品质最佳。

夏茶：第一次夏茶的采摘时间在 5 月下旬到 6 月下旬；第二次夏茶俗称六月白、大小暑茶、二水夏仔，采摘时间在 7 月上旬至 8 月中旬。

秋茶：第一次秋茶的采摘时间在 8 月下旬至 9 月中旬；第二次秋茶亦称白露笋，在 9 月下旬至 10 月下旬采摘。

冬茶：冬茶在每年的 11 月下旬至 12 月上旬采摘。尤以立冬前后采的茶为佳。

采收天气

“好茶之制造，必须三才具备”，这里所谓的“三才”，即天、地、人。其中的“天”代表采茶当天的气候，天气既要晴朗而气温又不能太高，一般不得超过 25℃，以天气晴朗、气温凉爽、微风拂面最好。

采茶时阳光太强，气温太高，茶青容易被闷熟，成品茶就会不香，汤色也会浑浊。如果采收季节阴雨绵绵，也会影响茶的质量。所以说，好茶来得太不容易，不但要靠人的努力，还要看“老天爷”的脸色。

茶的种类



不发酵茶

不发酵茶是指在制作过程中没有经过发酵的茶，在六大基本茶类中，仅有绿茶是未经发酵的，因此，不发酵茶实际上指的就是绿茶。

部分发酵茶

部分发酵茶是指在制作过程中经过不同程度发酵的茶，包括白茶、黄茶和乌龙茶，其中白茶和黄茶是轻微发酵茶，与不发酵茶相近，而乌龙茶的发酵程度较高，又称为重发酵茶。部分发酵茶的发酵程度越低，颜色就越浅，也就越接近于绿茶；反之，发酵程度越高，颜色就越深，也就越接近于红茶。

全发酵茶

全发酵茶是指在制作过程中经过完全发酵的茶，在六大基本茶类中对应的是红茶。红茶发酵的实质是在多酚氧化酶的作用下，茶叶中原本无色的多酚类物质在氧化后形成红色的氧化聚合产物——红茶色素，而伴随着这一过程，茶叶的色、香、味也都会发生相应的变化。

黑茶有时也被叫作全发酵茶，但是黑茶的发酵情况与红茶并不相同，它是在揉捻之后以渥堆的方式，通过微生物的作用来令茶叶内的物质发生变化的，因此，又被称为后发酵茶。





影响成茶品质的十大因素



地理环境

培育茶树的地理环境对茶的品质有着十分重要的影响。所谓“名山出名茶”，其奥妙就在于名山的生态环境正好能满足茶树生长发育的要求。凡高山之地，古树参天，云雾缭绕，溪水长流，茶树生长在这种环境中，汲取天地之“精华”，自然香高味浓，品质优良。

茶树品种

茶树品种有优劣之分，好的茶树品种更易制造出好茶。此外，茶叶品种是否适合制作某种茶也非常重要，如正山小种用来制作红茶很好，用来做绿茶就不是很好。

树龄

一般来说，在修剪成矮树丛的茶园中，树龄大的茶树枝芽太密太细，成品茶品质也不佳，但如照顾得当，成熟一点反而容易出现独特风味，所以，树龄对成品茶品质的影响，需要看茶树本身的状况而定。

施肥情形

在为茶树施肥时，用接近自然生态的有机肥比单纯使用化学肥料要好，且最好不要使用除草剂或其他药剂。

采摘情况

芽茶类的茶青在采摘时，应该以带芽心为主；叶茶类的茶青则应该以开面叶为主，而且老嫩程度应力求一致。采摘的枝条断口要整齐，若掐伤了断口，或者将皮部扯了下来，断口处就会先行氧化而影响正常的发酵。

季节

采摘季节不当，容易影响茶叶品质。同样一片茶园，若没有品种上的特殊要求，那春天宜采制轻发酵的茶，夏天则适合采制重发酵的茶。

气候

好的气候能够产出好的茶叶，不好的气候很难产出好的茶叶。但也不能一味等待天气变好，因为茶青的生长不会等人。有句俗语说得好，“早三天采是宝，晚三天采是草”。

时辰

如果是采制炒青的茶类，太早采，露水未干是不好的；太晚采，已经没有阳光或足够的温度可以进行萎凋与发酵，也不能制出好茶。所以，选择合适的采摘时间非常重要。

制造

制茶需要天、地、人的配合，即使有好的茶青、好的天气，制茶技术不佳也是枉然。

储存

茶叶的储存包括初制后的储存和成品茶的储存。初制后常态性存放数天，然后再进行覆火，可稳定品质。成品茶买回去后要装在专用的罐子里，放在阴凉干燥的地方，罐子要防潮、无杂味且不透光。湿度的掌控对茶叶的储存也是非常重要的，尤其是绿茶，最好存放在有强力吸湿设备的空间中，或者低温冷藏保存。所谓低温冷藏保存，就是保存在0℃左右的环境中，使用时拿出并等恢复到常温，擦干外包装上的水珠后再打开。



茶叶的制作工序

绿茶的制作工序

绿茶不经发酵，制作时需经杀青、揉捻、干燥等典型工序。

杀青：即在短时间内利用高温破坏鲜叶中多酚氧化酶的活性，抑制多酚类酶促氧化，保持绿茶的绿色特征，同时，令鲜叶中的青臭气得以散发，产生茶香。杀青主要有锅式杀青、滚筒机杀青和蒸汽杀青三种形式。

揉捻：揉捻分手工揉捻和机器揉捻两种。其目的在于使芽叶卷紧成条，并使茶汁溢出，便于冲泡，使成茶滋味变得更加香浓。

干燥：即挥发掉茶叶中的水分，提高茶叶的香气。干燥的方法主要有炒干、烘干、晒干等。炒干是炒青绿茶的制作工艺，在炒锅中进行；烘干是烘青绿茶的制作工艺，多在烘笼、烘干机中进行；晒干是晒青绿茶的制作工艺，用日光进行晒制。



■ 锅式杀青



红茶的制作工序

红茶属于全发酵茶，制作红茶的基本工序有萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥等四道工序。小种红茶在制作过程中增加了过红锅和熏焙两道工序。

萎凋：是鲜叶适度失水和内含物得到转化的过程，从而使叶片变得柔软，为揉捻和发酵做好准备。萎凋方法有室内自然萎凋、日光萎凋、萎凋机萎凋等。

揉捻：破坏叶组织细胞，增加茶汤浓度，同时塑造茶叶的外形。

发酵：多酚类等成分发生酶性氧化变化，产生茶黄素、茶红素等氧化产物，形成红茶红汤的品质特征。

干燥：使鲜叶中的水分散失，青草气散发，从而提高香气，增厚滋味，同时烘至较低的含水量（控制在4%~5%之间），防止茶叶陈化变质。

过红锅：制作小种红茶的特殊工序。其作用在于停止发酵，保留发酵过程中产生的一部分可溶性茶多酚，使茶汤更加醇厚，并提高小种红茶的香气。

熏焙：将复揉叶放于烘青间的吊架上，地面放置未干的松木以明火燃烧，当松烟上升被茶叶吸收后，干茶便会带有独特的松香味。

乌龙茶的制作工序

乌龙茶属于半发酵茶，加工工艺主要有晒青、晾青、做青、杀青、揉捻（包揉）及烘焙等工序。

晒青：即在阳光下散发鲜叶中的水分，使叶内物质发生一定的化学变化，从而破坏叶绿素，除去青臭气，并为做青做好准备。

晾青：即在室内进行自然萎凋。将晒青后的茶叶放置于室内透风阴凉处散失热量，让鲜叶中各部位的水分得到重新分布，便于做青。

做青：又称摇青，分手工摇青和机械滚筒式摇青。通过摇青的机械力作用，使茶叶相互摩擦、碰撞，促进茶多酚氧化，形成绿叶红镶边的特色，同时提高茶香。

杀青：相当于绿茶杀青，目的是利用高温抑制酶的活性，从而终止发酵，防止叶子继续变红，并进一步挥发出茶香和便于揉捻。

揉捻和烘焙：一般分两次进行，工序为初揉、初烘、复揉和复烘。这两个步骤是用来做形的，以便于茶叶达到弯曲成螺旋状的外形，并揉出茶汁，使溢出的茶汁浓缩而凝固在叶子表面，方便冲泡。



■ 晒青



■ 晾青



■ 摇青



■ 杀青



■ 包揉



■ 烘干

黑茶的制作工序

黑茶属后发酵茶，大多数黑茶采用较粗老的原料，经过杀青、揉捻、渥堆和干燥等工序制成。其中，渥堆工序是形成黑茶品质特点的关键工序。

杀青：在炒锅中利用高温把鲜叶快炒成暗绿色。

揉捻：鲜叶经过杀青之后，再揉捻、晒干就可以作为黑茶的原料茶（即生散茶，或叫晒青毛茶）了。

渥堆：将晒青毛茶堆积起来，保持一定的温度和湿度（进行洒水），用湿布盖好，然后发酵。其发酵基本上是利用湿度来培养微生物，再借微生物产生大量的热能与分泌的酶来进行化学反应，使儿茶素与多糖类氧化降解，除了让茶汤有特殊香气与口感醇化外，还会产生许多有益于人体健康的抗氧化成分。在制作过程中，不同的温度、湿度及酸碱值，会产生不同的菌种，也因此对黑茶质量起决定性影响。

干燥：如果制成紧压茶，将毛茶高温蒸软后，放入固定模具定型，又晒干后即可成为紧压茶品。



■ 渥堆



■ 压制成型

白茶的制作工序

白茶属于轻微发酵茶，其制作方法很特殊，也很简单，既不杀青、揉捻，又不发酵，只有萎调和干燥两道工序。

萎调：分为日光萎调、自然萎调、加温萎调等几种方法，这一点要视气候环境而定，其中，以室内自然萎调为最好。萎调是形成白茶披满白毫的主要原因，且这一工序并没有破坏茶叶中酶的活性，让白茶保持了茶叶本身的清香和鲜爽。日光萎调必须选择在太阳不猛烈且有微风的天气下进行。加温萎调要将室温控制在 28 ~ 30℃ 之间。

干燥：有直接阴干、晒干和烘干几种方法。

黄茶的制作工序

黄茶属轻发酵茶类，制作工序主要包括萎调、杀青、揉捻、闷黄、干燥等。其特殊的“闷黄”工艺造就了自身独特的干茶黄、汤色黄、叶底黄“三黄”的品质特征。

闷黄：闷黄工艺分湿闷坯闷黄和干坯闷黄。其目的在于通过湿热作用使茶叶中的成分发生化学变化，形成黄茶“黄汤黄叶”的品质特征。



专

题

茶叶的储藏方法

塑料袋、铝箔袋贮存法

最好选有封口且为装食品用的塑料袋，材料厚实一点、密度高的较好，不要用有味道或使用过的塑料袋。装入茶后，袋中空气应尽量挤出，如能用第二个塑料袋反向套上则更佳，以透明塑料袋装茶后不宜照射阳光。以铝箔袋装茶的原理与塑料袋类同。另外，将买回来的茶分袋包装，密封后装置于冰箱内，然后分批冲泡，以减少茶叶开封后与空气接触的机会，延缓质量劣变的产生。

金属罐贮存法

可选用铁罐、不锈钢罐或质地密实的锡罐。如果是新买的罐子，或原先存放过其他物品而留有味的罐子，可先用少许茶末置于罐内，盖上盖子，上下左右摇晃、轻擦罐壁后倒弃，以去除异味。市面上有贩卖两层盖子的不锈钢茶罐，简便而实用，如能配合以清洁无味之塑料袋装茶后，再置入罐内盖上盖子，以胶带黏封盖口则更佳。装有茶叶的金属罐应置于阴凉处，不要放在阳光直射、有异味、潮湿或有热源的地方，这样铁质的金属罐才不易生锈，也可减缓茶叶陈化、劣变的速度。另锡罐材料致密，对防潮、防氧化、阻光、防异味等有很好的效果。

冰箱贮存法

将茶叶贮存的环境保持在 5℃ 以下，也就是使用冷藏库或冷冻库保存茶叶时应注意：贮存期在 6 个月以内的，冷藏温度以维持在 0~5℃ 最经济有效；贮藏期超过半年的，以冷冻（-18~-10℃）较佳。贮茶以专用冷藏（冷冻）库最好，若必须与其他食物共冷藏（冻），则茶叶应妥善包装，完全密封，以免吸附异味。冷藏（冷冻）库内之空气循环良好，以达冷却效果。

暖水瓶贮存法

家里保温性能不佳的热水瓶，可以变废为宝，用来储存茶叶，而且效果良好，一般可保存数月。具体做法是：将散装的茶叶装入热水瓶中，要装满装实，尽量减少瓶内空气的留存量，然后用软木塞盖紧，外沿用白蜡涂口密封即可。

干燥剂贮存法

使用干燥剂，可使茶叶的储存时间延长至一年左右。但是不同种类的茶叶要选择不同种类的干燥剂，如储存名优绿茶可用块状未潮解的生石灰（即选择陶瓷坛、小口缸或铁罐等密封容器，将生石灰块用布袋包好，置于容器中央，茶叶用薄质牛皮纸包好、捆牢后，分层摊放于容器四周，装好后密闭置于干燥处），一般1~2个月要更换一次生石灰；储存红茶和花茶可用干燥的木炭，经常更换木炭，保存效果更佳。

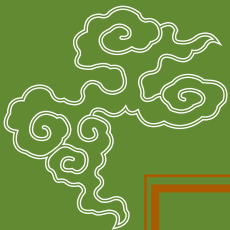




第三章

鉴茶：

一叶一芽总关情



露芽初破云腴细，玉纤纤亲试。

香雪透金瓶，无限仙风，月下人微醉。

相如消渴无佳思，了知君此意。

不信老卢郎，花底春寒，赢得空无睡。

——宋·舒 《醉花阴·试茶》



历史悠久的清香绿茶

西湖龙井

西湖龙井为历史名茶，以色绿、香郁、味醇、形美“四绝”著称于世，享有“百茶之首”、“绿茶皇后”的美誉。杭州市西湖区168平方千米的范围，通称为龙井茶西湖产区。只有这里种植、生产、炒制出来的龙井，才可以使用约定俗成的称谓——“西湖龙井”。

产地

浙江省杭州市西湖区的龙井村（狮峰山）、双峰村、茅家埠村、满觉陇村、梅家坞、龙坞、翁家山、杨梅岭、九溪等地。

品质特征

- 形状：**扁平挺秀，光滑匀齐
- 色泽：**翠绿偏黄，呈糙米色
- 汤色：**鹅黄隐绿，清澈明亮
- 香气：**幽雅清高，有“兰花豆”香
- 滋味：**甘鲜醇和
- 叶底：**嫩绿，匀齐成朵



干茶：扁平挺秀



叶底：匀齐成朵



汤色：鹅黄隐绿

鉴

产于狮子峰、翁家山一带的狮峰龙井，香气持久，滋味鲜醇，色泽略黄，素称“糙米色”，品质最佳。

泡

◎冲泡西湖龙井茶，水温要控制好。水温宜控制在 85~95℃ 之间。

◎可选用上投法或者下投法。上投法即先倒入水，后投放茶叶。下投法则用开水温杯，倒出水后，即可投放茶叶，可先倒入 1/5 杯的开水，浸泡，摇 30 秒左右，再用红茶悬壶高冲的方法注入七分满的开水。高冲可以让茶叶在水的激荡下，充分浸润，以利于色、香、味的充分发挥。

品

真西湖龙井，尤其是特、高级狮峰龙井，放入杯中后先别续水，盖儿扣上先“闷”几分钟，再揭盖闻之，便有兰花豆特有的香气袅袅升起，续水时那香气更是浓烈扑鼻。假龙井的味道则清淡多了，而且味道均非兰花豆香，冲泡时和续水两三次后立即露馅。

赏

西湖龙井茶，好的叶底要求芽叶细嫩成朵，均匀整齐，嫩绿明亮；差的叶底则暗淡，粗老，单薄。

选购大揭秘

杭州龙井茶现主要有“狮峰龙井”、“梅坞龙井”和“西湖龙井”三个品种。这其中又以狮峰龙井品质最佳。市面上产品只标注“龙井”的都非西湖龙井。从色泽上看，西湖龙井干茶都会绿中带黄，狮峰龙井更是呈天然的糙米色，通体绿得逼人眼的“龙井”，肯定是假品。目前，产于西湖风景名胜区龙井茶一级保护区的主要品牌有“贡”牌、“狮”牌、“六和塔”牌、“西湖”牌、“卢正浩”牌、“翁广喜”等。

■ 龙井问茶是新西湖十景之一。每年春季，游人慕名前来问山、问水、问茶、问茶道。



大佛龙井

大佛龙井主要产于天目山脉上海拔在 300 米到 400 米左右的高山茶区，于 2001 年被国家质量监督检验检疫总局列入龙井茶原产地域。该茶品质优异，“形美、色翠、香郁、味甘”，且富含氨基酸、儿茶素、叶绿素、维生素 C 等营养成分，属浙江龙井茶中的极品。

产地



浙江省绍兴市新昌县。

品质特征



形状：扁平光滑，挺直尖削

色泽：绿翠匀润

汤色：杏绿明亮

香气：嫩香持久，略带兰花香

滋味：鲜醇甘爽

叶底：匀齐，细嫩成朵



干茶：扁平光滑



叶底：细嫩成朵



汤色：杏绿明亮

鉴

大佛龙井茶的主要特点是外形扁平、尖削，香气嫩香持久，滋味鲜醇，耐冲泡，具有典型的高山茶风味，喝起来口感比较重。正宗的大佛龙井茶扁平挺直，色泽翠绿油润，展开后茶叶形似朵朵兰花，翠绿芬芳，清香扑鼻，滋味鲜醇。

泡

宜用透明玻璃杯冲泡，水温 85℃，最好用上投法冲泡（即先在玻璃杯中加满热水，然后投茶），相对于用中投法和下投法冲泡的茶，用上投法冲泡的茶，滋味最柔和、清甜，花香最雅。

品

冲泡后内质香气嫩香持久，略带兰花香；滋味鲜醇，品饮时齿颊留香，甘爽沁人肺腑。

赏

外观上扁平光滑，挺直尖削，形似碗钉，色泽绿翠匀润；冲泡后汤色杏绿明亮，叶底细嫩成朵，匀齐明亮。

■ 第二泡续水时宜高冲，这样滋味浓于前一泡、回甘也较强，香气馥郁，有上扬感。

选购大揭秘

目前，大佛龙井茶分绿版、黄版两种不同风格的茶品，它们的主要区别在于对成品茶的外形、色泽和香气的不同追求。绿版的主要特征是要要求所炒制的茶叶绿多黄少，达到色泽嫩绿鲜润，香气清香持久，滋味鲜爽甘醇，汤色杏绿明亮，叶底细嫩成朵的品质。黄版的主要特征是要要求所炒制的茶叶黄多绿少。绿版大佛龙井 2014 年参考价位：桶装 180 元 /50 克，280 元 /50 克；礼盒装 800 元 /200 克，1200 元 /200 克。



洞庭碧螺春

洞庭碧螺春自古就是茶中珍品，传说已有一千三百多年的采制历史，以形美、色艳、香浓、味醇“四绝”而闻名，当地人称“吓煞人香”。碧螺春素有“一嫩三鲜”之誉，一嫩是指芽叶幼嫩，三鲜是指香气鲜爽，味道鲜醇，汤色鲜明。

产地



江苏省苏州市的太湖东洞庭山及西洞庭山。

品质特征



形状：条索纤细，卷曲似螺

色泽：银白隐翠，满披白毫

汤色：嫩绿清澈

香气：浓郁，具有花果香

滋味：鲜醇甘厚

叶底：嫩绿明亮



干茶：卷曲似螺



叶底：嫩绿明亮



汤色：嫩绿清澈

鉴

碧螺春外形与人们传统观念中茶叶的样子相差很大，白毫越多，则品质越好。高档茶香气浓烈芬芳，带花果果味，汤色嫩绿鲜艳。

泡

宜用“上投法”冲泡。将 80℃ 左右的水（初沸的水即可）注入洁净透明的玻璃杯中，用竹制小匙取 3~5 克洞庭山碧螺春投入杯中。

品

因为碧螺春的茶叶带毛，泡后毛从叶上分离，浮在水面，所以，应将第一泡茶水倒去，第二泡才是可口的，但最好的茶是第三次泡的，浓浓的茶香夹杂着独特的花果香才充分发挥出来。行家说，二啜茶汤滋味更醇，舌本回甘，满口生津。品第三口时，已不再是在品茶，而是在品太湖春天的气息，品洞庭山的盎然生机，品人生的百味。

赏

冲泡后观其形，可欣赏到犹如雪浪喷珠、春染杯底、绿满晶宫的三种奇观。茶叶吸收水分后即向下沉，白色茸毛上下漂浮，如“白云翻滚，雪花飞舞”。随着嫩芽下沉后慢慢舒展，许多乳白色的小水泡像白浪喷珠，此时再冲入开水，展开的碧绿色芽叶，随开水上下翻滚，犹如天上的翠云浮动；3~4 分钟后，芽叶全部展开，碧玉色的茶汤和翠绿的芽叶交相辉映，就像“春染海底”、“绿满晶宫”。

选购大揭秘

选购正宗的地产碧螺春，要一看二摸三闻。看茶叶颜色是否鲜叶，形状是否卷曲如螺，包装上是否有统一的原产地标志；摸茶叶是否柔软，有无扎手感；闻茶叶是否具有地产碧螺春茶特有的花果香味。一般来说，碧螺春“明前茶”最为珍贵，价格也最贵。茶叶的价格按照品种、地域、挑拣程度和炒揉工艺来区分。比如，小叶茶比大叶茶略贵；又比如，长在果树下的茶叶因为汲取了果树的芬芳，身价也会略高。

■ 太湖洞庭山



南京雨花茶

南京雨花茶为新创名茶，属绿茶炒青中的珍品，也是中国“三针”之一，为优质细嫩针状春茶，松针象征着革命烈士忠贞不屈的精神万古长青。以热水冲泡此茶，滋味鲜爽，气香色清，有除烦去腻、清神益气之功效。

产地



江苏省南京市中山陵及雨花台园林风景区，现已扩大到江宁、六合、溧水、高淳、浦口、栖霞等地。

品质特征



形状：紧直浑圆，两端略尖，形似松针

色泽：色呈墨绿，白毫隐露

汤色：绿而清澈

香气：清香幽雅

滋味：鲜醇持久，回味甘甜

叶底：嫩匀明亮，犹如翡翠



干茶：紧直浑圆



叶底：嫩匀明亮



汤色：绿而清澈

鉴

◎成品雨花茶的特点可概括为：紧、直、绿、匀，其形似松针，紧结圆直，两端略尖，锋苗挺秀，色泽翠绿，白毫显露，色呈墨绿，绿透银光。

◎以热水冲泡，叶底嫩匀，滋味鲜凉，气香色清。

泡

冲泡南京雨花茶，可选用透明玻璃杯或青花瓷盖碗，还要注意茶叶和水的比例，能盛 400 毫升水的玻璃杯，应放 3~4 克茶叶。应先向杯中注入 1/3 的开水，水的温度以 80~90℃ 为宜，先润开茶叶，等茶汁溢开再加满开水。

品

品尝茶汤的滋味，喝一口，让茶汤在口腔内停留片刻，同时做吸气状，顿感纯厚鲜爽。

赏

冲泡后，雨花茶便如朵朵雪花飘于碗中，水面顿显白毫，如白云翻滚，雪花纷飞，煞是好看；茶芽直立，上下沉浮，犹如翡翠；汤色绿而清澈，香气清雅。

■ 可选用透明玻璃杯，采用“上投法”冲泡。先向杯中注入约七分满的开水，待水温凉至 80℃ 左右时，再投入雨花茶。

选购大揭秘

作为地理标志保护产品，“雨花茶”这三个字仅限于南京的“七郊区两陵园”使用，即中山陵园、雨花台烈士陵园和南京 7 个郊区（江宁区、溧水县、高淳县、浦口区、六合区、雨花台区、栖霞区）的现辖行政区域。为此，市民想要买真正的雨花茶，一定要买包装上有“地理标志”标贴的才行。值得提醒的是，雨花茶“明前”茶由于色泽好、口感醇厚、香气扑鼻且产量少，故而比较珍贵（2014 年价格在 2800 元/斤左右），多供不应求。市面上有些商家会用过期的陈茶冒充“明前”新茶高价出售。



庐山云雾

庐山云雾为历史名茶，古称“闻林茶”，从明朝起始称“庐山云雾”。由于长年饱受庐山流泉飞瀑的浸润和行云走雾的熏陶，从而形成其独特的品质：叶厚毫多、醇香甘润、富含营养、延年益寿。

产地



江西省九江市庐山五老峰、汉阳峰、小天池、含鄱口、花径、修静庵等地。

品质特征



形状：紧结重实，饱满秀丽

色泽：翠绿光润，白毫多显

汤色：绿中带黄，清澈见底

香气：鲜爽而持久，带有幽幽的兰香

滋味：醇厚而含甘

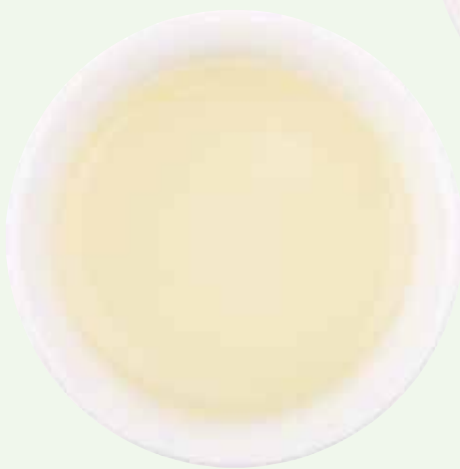
叶底：嫩绿匀齐



干茶：紧结重实



叶底：嫩绿匀齐



汤色：绿中带黄

鉴

◎成品茶外形饱满秀丽，色泽碧嫩光滑，茶芽隐露；茶汤幽香如兰，耐冲泡，饮后回甘香绵。仔细品尝，其色如沱茶，却比沱茶清淡，宛若碧玉盛于碗中。

◎高档庐山云雾茶外形饱满成朵，形似兰花，带兰花香，口感极好。

泡

庐山云雾茶紧结重实，香气高长，冲泡时采用“上投法”较佳。先向玻璃杯中注入约七分满的开水，待水温凉至 75℃ 左右时再投茶，冲泡 3 分钟左右即可品饮。

品

宜小口品啜，缓慢吞咽，让茶汤与舌头味蕾充分接触，然后细细品尝茶的醇厚甘鲜。

赏

冲泡后，茶叶或直线下沉，或徘徊缓下，或上下沉浮、舒展游动。待干茶水分吸足，叶片展开，现出一芽一叶，汤面水汽夹着茶香缕缕上升，令人心旷神怡。

选购大揭秘

庐山云雾出口茶分特级、一级和二级；内销茶分特一级、特二级以及一级、二级和三级，品质尤以海拔高、终日云雾不散的汉阳峰与五老峰地区茶园所产茶叶为最好。庐山云雾茶产茶的季节在每年的清明节左右，称之为明前茶，也是最贵的茶叶，之后是清明茶、谷雨茶、夏茶和秋茶。

■ 云海茫茫，大雾弥漫，造就了庐山云雾茶独有的品质。

黄山毛峰

黄山毛峰属于历史名茶，由清朝光绪年间谢裕泰茶庄所创制。由于新制茶叶白毫披身，芽尖峰芒，且鲜叶采自黄山高峰，遂将该茶取名为黄山毛峰。它还有一个很有意思的名称，叫作“麻雀嘴稍开”。因特级黄山毛峰茶在清明至谷雨前采制，其一芽一叶初展的姿态，就像麻雀的小嘴一样，故而得名。

产地



黄山风景区境内海拔 700~800 米的桃花峰、紫云峰、云谷寺、松谷庵、吊桥庵、慈光阁一带为特级黄山毛峰的主产地。

品质特征



形状：细扁稍卷，形似雀舌，披银毫

色泽：绿中泛黄，且带有金黄色鱼叶

汤色：清碧微黄，清澈明亮或杏黄色

香气：清香馥郁

滋味：鲜醇爽口

叶底：嫩黄成朵



干茶：细扁稍卷



叶底：嫩黄成朵



汤色：清碧微黄

鉴

◎形容黄山毛峰的品质特点，可用八个字：香高、味醇、汤清、色润。

◎特级黄山毛峰堪称中国毛峰之极品，外形美观，每片茶叶长约半寸，绿中略泛微黄，色泽油润光亮，尖芽紧偎叶中，酷似雀舌，全身白色细茸毫，匀齐壮实，峰显毫露，色如象牙，鱼叶金黄；清香高长，汤色清澈，滋味鲜浓、醇厚，回味甘甜，叶底嫩黄，肥壮成朵。其中“金黄片”和“象牙色”是特级黄山毛峰外形与其他毛峰不同的两大明显特征。

泡

黄山毛峰冲泡时水温以 80 ~ 90℃ 为宜。黄山毛峰的中高档茶未经揉捻，溶解浸出慢，属缓释型茶叶，冲泡时投茶量至少 4 克，浸泡时间在 3 分钟以上；黄山毛峰的低档茶生长期长且内含物充足，又经过揉捻，属于速溶型茶叶，投茶不超过 3 克，浸泡时间 1 分钟就够。

有趣的是，用黄山泉水冲泡黄山毛峰茶，茶汤经过一夜，第二天也不会在茶杯中留下痕迹。

品

黄山毛峰茶汤较为清淡，口感厚实却并不刺激、苦涩，喝起来会有丝丝甘甜。特级黄山毛峰滋味鲜浓、醇厚，回味甘甜。

赏

特级黄山毛峰冲泡时会出现雾气绕顶的现象，可见芽叶根根竖直，悬浮于茶汤之中，稍后徐徐下沉，芽挺叶嫩，景象万千。

选购大揭秘

黄山毛峰等级分为特级和一、二、三级，特级黄山毛峰在清明前后采制，采摘一芽一叶初展芽叶，其他级别采一芽一二叶或一芽二三叶芽叶。知名品牌有“五溪山”、“千秋泉”、“弋江源”、“紫霞”，以及谢裕大茶叶股份有限公司生产的“漕溪”、“谢正安”等。

■得天独厚的生态环境成就了黄山毛峰优异的内在品质。



太平猴魁

太平猴魁为历史名茶，属绿茶类尖茶，为我国“尖茶之冠”。其色、香、味、形独具一格，有“刀枪云集，龙飞凤舞”的特色。品其味，可体会出“头泡香高，二泡味浓，三泡四泡幽香犹存”的意境，其香味有独特的“猴韵”。

产地



安徽省黄山市北麓的黄山区新明乡三合村的猴坑、猴岗、颜家等地。

品质特征



形状：二叶抱芽，自然舒展，扁平挺直

色泽：苍绿匀润，白毫隐伏

汤色：清绿明净

香气：兰香高爽持久

滋味：醇厚回甘

叶底：嫩绿匀亮，芽叶成朵肥壮



干茶：扁平挺直



叶底：芽叶肥壮



汤色：清绿明净

鉴

◎太平猴魁扁平挺直，魁伟重实，简单地说，就是其个头比较大，两叶一芽，叶片长达 5.7 厘米，这是独特的自然环境使其鲜叶持嫩性较好的结果，也是太平猴魁独一无二的特征，其他茶叶很难鱼目混珠。冲泡后，芽叶成朵肥壮，有若含苞欲放的白兰花。此乃极品的显著特征，其他级别形状相差甚远，要从色、香、味上仔细辨识。

◎太平猴魁香气高爽持久，比一般的地方名茶更耐泡，“三泡四泡幽香犹存”，一般都具有兰花香。

◎太平猴魁滋味鲜爽醇厚，回味甘甜，泡茶时即使放茶过量，也不苦不涩。

泡

太平猴魁茶宜用高杯玻璃杯冲泡，水温适宜在 90℃ 左右。冲泡时，先冲上 1/3 杯沸水，少顷再冲至七八成满，冲泡 3 分钟左右即可获得最佳味感。此时，太平猴魁的茶韵、纯香、甘甜都一一表现出来。

品

不精茶者饮用时常感清淡无味，有人云其“甘香如兰，幽而不冽，啜之淡然，似乎无味。饮用后，觉有一种太和之气，弥沦于齿颊之间，此无味之味，乃至味也”，将有助于你细细品味太平猴魁的妙处。

赏

太平猴魁有“猴魁两头尖，不散不翘不卷边”之称，茶叶叶脉绿中隐红，俗称“红丝线”。入杯冲泡，芽叶或悬或沉，在明澈嫩绿的茶汤之中，好似无数小猴搔首弄姿，又如“龙飞凤舞，刀枪云集”，可见“两刀一枪”的景观。

选购大揭秘

太平猴魁和魁尖都是尖茶系列产品。猴魁为极品（以猴坑一带所产的尖茶为魁首），魁尖次之。太平猴魁产量不大，正宗的连太平当地人也很难买到，极品太平猴魁更是凤毛麟角。又因其价格昂贵，假冒者甚多。太平猴魁尤以猴坑高山茶园所采制的尖茶品质为最优，知名品牌有“猴坑牌”太平猴魁。从目前的价格来看，每斤千元以下的猴魁假货居多。

六安瓜片

六安瓜片为历史名茶，又称片茶，是中国名茶中唯一由单片鲜叶制成、不含芽头和茶梗的特种绿茶。六安瓜片茶外形顺直匀整，叶边背卷平摊，如颗颗瓜子，且色、香、味、形都在这一片瓜子形的叶子上。

产地



安徽省六安市金寨县及霍山县的毗邻山区和丘陵。

品质特征



形状：叶边背卷平展，似瓜子形

色泽：宝石绿而泛微黄，起霜有润

汤色：碧绿，清澈透亮

香气：清高持久

滋味：鲜醇回甘

叶底：黄绿匀亮



干茶：背卷平展



叶底：黄绿匀亮



汤色：碧绿清澈

鉴

◎瓜片茶应洁净，品质正常，无梗、无芽、无劣变、无喷水，不含非茶类杂物。其外形平展，每一片不带芽和茎梗，叶呈绿色光润，微向上重叠；形似瓜子，内质香气清高，水色碧绿，滋味回甜，叶底厚实明亮。

◎上乘的瓜片闻着都有兰花香，第一泡是熟板栗香气。

泡

依个人口味将 3~5 克茶叶放入 200 毫升玻璃杯中，加入约 1/3 茶杯 80℃ 左右的水，摇动后，待茶叶充分吸水、舒展，再加水至七八分满，趁热饮用；喝至剩下 1/3 杯的茶汤时，再加沸水冲泡，这样前后茶汤的浓度会比较均匀。

品

上乘的六安瓜片会散发有如烧板栗的香味或幽香，味甘鲜，耐冲泡。

品上品瓜片茶汤时，应头苦尾甜、苦中透甜；略用清水漱口后，有种清爽甜润的感觉。

赏

冲泡后，茶叶先浮于上层，随着叶片的开汤，叶片一一自下而上陆续下沉至杯底，由原来的条状展开为叶片状，叶片大小近同，片片叠加。

选购大揭秘

六安瓜片分内山瓜片和外山瓜片两个产区。内山瓜片产地有金寨县的响洪甸、鲜花岭、龚店，霍山县的诸佛庵一带以及黄润河、双峰、龙门冲、独山等地。外山瓜片产地有六安市的石板冲、狮子岗、石婆店、骆家庵、青山等地；品质以齐头山、黄石、红石谷、里冲、黄巢尖等地所产为佳。另外，是否有挂霜是鉴别六安瓜片真伪的一个重要标准，且假茶味道较苦，色比较黄。

■ 六安瓜片单片鲜叶。



千岛玉叶

千岛玉叶原称千岛湖龙井，属于扁形特种绿茶，为浙江名茶中的后起之秀。其以千岛湖畔良种茶园中精选的嫩匀成朵的芽头为原料，将鲜叶采摘之后，摊放8个小时左右，等水分蒸发30%后，再进行炒制而成。其内质清香持久，汤色明亮。

产地



浙江省杭州市淳安县千岛湖畔的里商乡一带。

品质特征



形状：条直扁平，挺似玉叶

色泽：翠绿嫩黄，显毫

汤色：嫩绿明亮或黄绿明亮

香气：清高持久

滋味：鲜爽甘醇

叶底：肥厚，嫩绿成朵



干茶：条直扁平



叶底：嫩绿成朵



汤色：嫩绿明亮

鉴

◎从外形上看，千岛玉叶茶扁平挺直，匀整匀净，挺似玉叶，色泽翠绿嫩黄，白毫如玉。

◎冲泡后汤色嫩绿鲜亮，滋味醇厚，香气独特清高、隽永持久，叶底厚实匀齐、嫩绿成朵。

泡

取3克千岛玉叶干茶，放入透明的玻璃杯中，用85℃左右的沸水冲泡，冲泡时间为1~3分钟。

品

其入口甘醇，滋味醇厚，鲜爽耐泡。冲泡后一股清香扑鼻而来，沁人心脾，袅袅不绝。

赏

外观上扁平、挺直、尖削、匀整，色泽翠绿嫩黄；冲泡后汤色嫩绿、清澈明亮，叶底肥嫩厚实、匀齐明亮。

选购大揭秘

千岛玉叶采用品牌、商标、质量、包装“四统一”的品牌管理模式和“母商标+子商标”的双商标管理方法，市场上的假茶比较容易识别。特级、一级“千岛玉叶”的包装上都统一注明了质量等级标签、原产地证明商标和防伪标志等，购买时请认准。



安吉白茶

安吉白茶为新创名茶，产自全国第一个生态县——安吉县。安吉白茶高氨基酸，低茶多酚（其中氨基酸总量可达6%以上，比一般绿茶高1倍左右），是全国茶叶中的一朵奇葩，因叶色玉白，形如凤羽，故又名玉凤茶。

产地



浙江省湖州市安吉县。

品质特征



形状：条索自然，形如凤羽

色泽：绿中透黄，光亮油润

汤色：鹅黄，清澈明亮

香气：馥郁持久

滋味：鲜醇，回味甘甜

叶底：叶片黄白似玉，茎脉翠绿分明



干茶：形如凤羽



叶底：黄白似玉



汤色：鹅黄清亮

鉴

◎安吉白茶嫩香持久，且带有郁兰香；低档产品带有高火味、青草气；带有陈旧味的则是陈茶。

◎安吉白茶是高氨基酸产品，其味道鲜爽，回味甘甜，无苦涩味；带有苦涩味、焦味或青草味的均为劣质品或假冒品。

◎由于安吉白茶采摘严格，故而成茶芽叶匀整，芽峰显露，形似凤羽；而外地白叶茶条形较为紧细，芽峰不显。

泡

在冲泡过程中必须掌握一定的技巧，才能充分领略到其形似凤羽、叶片玉白、茎脉翠绿、鲜爽甘醇的特质。宜用透明的玻璃杯来冲泡，水温以 85℃ 左右为宜，冲泡 2 分钟左右后即可品饮。

品

安吉白茶是高氨基酸产品，品上一口，滋味鲜爽，回味甘甜，唇齿留香，沁人心脾，让人回味无穷。

赏

安吉白茶芽叶匀整，芽峰显露，形似凤羽。看着白茶在水的怀抱中渐渐醒来，然后缓慢舒展，如兰花朵朵开在杯中，似翡翠起舞婀娜多姿，像白玉卧底熠熠生辉。

选购大揭秘

安吉白茶创新使用了“双商标”（“母子商标”）管理，即“安吉白茶地理商标”+“企业商标”，且包装上必有生产厂名、厂址等内容，使每盒安吉白茶都能追溯到生产者信息。正宗的安吉白茶，干茶色泽嫩绿鲜活，泛金边。干茶色泽发暗且不匀的，疑似为外地茶和非“白叶 1 号”品种制作的茶。



恩施玉露

恩施玉露为历史名茶，是我国目前保存下来的唯一以蒸汽杀青的针形绿茶，因其叶色翠绿，毫尖茸毛银白如玉，格外显露，故名“玉露”。

产地



湖北省恩施市芭蕉侗族乡及五峰山。

品质特征



形状：紧圆光滑，纤细挺直如针

色泽：苍翠绿润，白毫显露

汤色：嫩绿，清澈明亮

香气：清高

滋味：醇和回甘

叶底：色绿如玉，翠绿匀整



干茶：挺直如针



叶底：色绿如玉



汤色：嫩绿明亮

鉴

◎恩施玉露成茶条索紧细，色泽鲜绿，匀齐挺直，状如松针。观其外形，让人赏心悦目。

◎经沸水冲泡后，汤色嫩绿明亮，如玉如露，香气清鲜，滋味甘醇。

◎恩施玉露茶具备茶绿、汤绿、叶底绿“三绿”的显著特点。

泡

恩施玉露茶宜用玻璃杯冲泡，水温宜为 70~80℃（极品玉露茶用凉水冲泡也适宜）。若用沸水冲泡，易使玉露茶泡老闷熟，茶汤混浊，香气黯淡。冲泡时先温杯，再投茶，然后注入一点水浸润茶叶，再加水冲泡，只见杯中芽叶复展如生，如玉下落。冲泡 1~2 分钟后，即可品饮。

品

冲泡后内质香气清高，滋味醇爽，回甘明显。

赏

外观上紧圆光滑，纤细挺直如松针，白毫显露，苍翠绿润；冲泡后芽叶复展如生，初时亭亭地悬浮杯中，继而沉降杯底，平伏完整，叶底色绿如玉，绿亮匀整，观之令人赏心悦目。

选购大揭秘

“芭蕉牌”恩施玉露荣膺 2012 年度湖北十大品牌茶，品质值得信赖。

■ 恩施玉露茶的冲泡水温相比其他绿茶要低一些，在 75℃ 左右最为适宜，宜采用“上投法”冲泡。



信阳毛尖

信阳毛尖为历史名茶，是中国十大名茶之一，一直以形秀、色绿、香高、味鲜而闻名。其外形细、圆、紧、直、多毫；内质清香，汤绿味浓，口感很好。北宋文学家苏东坡曾说过：“淮南茶，信阳第一。”

产地



河南省信阳市西南部山区的车云山、集云山、云雾山、天云山、黑龙潭、白龙潭等茶场。

品质特征



形状：细秀匀直

色泽：翠绿或绿润

汤色：嫩绿鲜亮

香气：清香高长

滋味：浓烈或浓醇

叶底：细嫩匀整



干茶：细秀匀直



叶底：细嫩匀整



汤色：嫩绿鲜亮

鉴

◎特级信阳毛尖外形细秀匀直，显锋苗，白毫遍布；色泽翠绿；汤色嫩绿鲜亮；香气鲜嫩高爽；滋味鲜爽；叶底嫩绿明亮，细嫩匀齐。

◎一级信阳毛尖外形细、圆、光、直，有锋苗，白毫显露；色泽翠绿；汤色翠绿鲜亮；清香高长，略带熟板栗香；滋味鲜浓；叶底鲜绿明亮，细嫩匀整。

泡

茶具用玻璃杯和白瓷碗即可，水温以 80~90℃ 为宜，因为水温太烫会把细嫩的毛尖茶烫熟。冲泡时按三分茶七分水或四分茶六分水的比例，一般只饮 3 道，每次茶水剩下 1/3 时，再注入下一道水。

品

冲泡后香气高雅、清新，味道鲜爽、醇香、回甘，且多次冲泡后滋味浓郁不减。

赏

特级信阳毛尖外形细秀匀直，显锋苗，白毫遍布；色泽翠绿；汤色嫩绿、鲜亮；叶底碧绿呈一芽一叶初展。

■ 信阳茶山上，漫山遍野的茶树正冒芽，三三两两的采茶工穿梭其间，她们正忙碌地采摘鲜叶。

选购大揭秘

信阳毛尖的明前茶是茶中极品，产量不多，清明前有少量上市。信阳毛尖一般在“谷雨”前普遍开采，春茶采摘时间为 40 天左右，4 月起新茶陆续供应市场。购买信阳毛尖时，一定要先看品相，好一点的信阳毛尖外形大小一致，白茸满披，色泽隐翠，抓过茶叶的手有白茸沾在手上。品尝后，有信阳毛尖特有的清香醇厚感。凡是假信阳毛尖，嫩茎多为方型，叶缘无锯齿，叶片暗绿；劣质信阳毛尖则汤色深绿或发黄，混浊发暗，没有茶香味。



峨眉竹叶青

竹叶青为新创名茶，是产自峨眉山 800~1500 米海拔的典型高山绿茶。竹叶青选材苛刻，每 500 克茶由 35000~45000 颗芽心组成，再加上抖、抓、撇、压等十余道工艺的精细打磨，使得竹叶青成了绿茶里的佼佼者。

产地



四川省峨眉山市峨眉山山腰海拔 800~1200 米的万年寺、清音阁、白龙洞、黑水寺一带。

品质特征



形状：扁平光滑，挺直秀丽

色泽：嫩绿油润

汤色：嫩绿明亮

香气：清香馥郁

滋味：鲜嫩醇爽

叶底：嫩匀明亮



干茶：挺直秀丽



叶底：嫩匀明亮



汤色：嫩绿明亮

鉴

◎峨眉竹叶青属于高山茶，其外形扁长，两头尖细，确有几分竹叶的风韵；叶底嫩绿均匀。比起平原绿茶，竹叶青茶内质更丰富，口感更清醇。

◎竹叶青与龙井外形相似，但竹叶青叶片小，颜色碧绿，龙井颜色有些黄绿。冲泡后，竹叶青有清香，但是味道不如龙井浓郁。

泡

冲泡高档细嫩的竹叶青茶，可选用玻璃杯或白瓷杯，水温 80~85℃，宜采用“下投法”冲泡。

品

冲泡后香气呈嫩栗香，浓郁持久，汤色清明，滋味鲜嫩醇爽，十分好喝，是一款不错的茶。

赏

竹叶青茶外形扁平光滑，挺直秀丽，匀整且齐，冲泡一杯，静静地欣赏那嫩绿的茶尖在水中翻舞，看着翠绿欲滴、根根直立的春芽在杯中舞出生命的节奏，不禁让人对春天充满了欣喜。

■ 在峨眉山竹叶青茶博园里，你可以了解到博大精深的中国茶文化，也可以尽情欣赏高超雅致的茶艺表演。

选购大揭秘

竹叶青分为品味、静心、论道几个等级。品味级已是茶中上品，静心级则为茶中珍品，而论道级更是珍品中的珍品了。另外，春茶汤色黄绿明亮、清澈，口感浓醇回甘；夏茶汤色略带浑浊，口感略带苦涩；秋茶汤色黄绿，口感淡雅平和。三者相较，只有春茶是最上品。



崂山绿茶

崂山绿茶是“南茶北引”的成果。其具有叶片厚、豌豆香、滋味浓、耐冲泡等特征。崂山绿茶，按鲜叶采摘季节分为春茶、夏茶和秋茶；按鲜叶原料和加工工艺，分为卷曲形绿茶和扁形绿茶，既有炒青茶，也有烘青茶。

产地



山东省青岛市崂山区。

品质特征



形状：细紧卷曲，白毫显露

色泽：翠绿

汤色：从嫩绿到黄绿，明亮不浑浊

香气：清雅幽香，有豌豆香

滋味：甘醇爽口

叶底：嫩绿明亮



干茶：细紧卷曲



叶底：嫩绿明亮



汤色：黄绿明亮

鉴

◎特级崂山绿茶，闻起来有豌豆香气，冲泡后汤色嫩绿明亮。

◎一级崂山绿茶和二级崂山绿茶，闻起来有栗香，冲泡后汤色黄绿明亮，一级茶的口感又醇又厚，二级茶的口感略淡。

◎三级崂山绿茶香气纯正，汤色黄尚亮。

泡

崂山绿茶宜用透明的玻璃杯冲泡，用水最好选用优质的崂山矿泉水，冲泡水温以 80~90℃ 为宜。

品

崂山绿茶一泡淡然无味；二泡口味稍好；三泡以后渐入佳境，那种特有的豌豆香味开始显露出来，给人一种清雅、幽香的感觉。茶汤入口滑、绵，微苦，回味悠长，回甘较好。

赏

外观上细紧、卷曲、匀整，色泽从翠绿到墨绿；冲泡后汤色从嫩绿明亮到黄绿明亮，无浑浊，叶底从嫩绿明亮到黄绿。

选购大揭秘

崂山绿茶从感官指标上可以分为特级、一级、二级、三级共四个等级。特级崂山绿茶（春茶）有豌豆香气，且产量有限，每斤价格可达 2000 元以上。平时市民喝的基本上都是二级崂山茶，每斤价格 200 元左右。另外，正宗的崂山茶在包装上一般有六个常见标志：地理标志保护产品标志、有机食品标志、有机茶标志、绿色食品标志、QS 标志以及崂山茶证明商标标志。故而在选购时，一定要仔细鉴别茶叶包装标志是否规范齐全。



享誉世界的浪漫红茶

正山小种

正山小种是一种古老的红茶，以其独特的松香味深得海内外消费者的喜爱。因其原产地是在武夷山市星村镇桐木关一带，故又称“桐木关小种”，后因市面上流传了很多假冒的小种红茶，所以，当地人为了区别假冒品，将其取名为“正山”，意指正宗。

产地

福建省武夷山市星村镇自然保护区核心地带的桐木关地区。

品质特征

形状：紧结匀整，条索肥壮，不带芽毫

色泽：乌黑带褐，较油润

汤色：红艳明亮

香气：芳香浓烈，带有松烟香

滋味：醇厚回甘，有桂圆汤味

叶底：肥厚红亮



干茶：紧结匀整



叶底：肥厚红亮



汤色：红艳明亮

鉴

◎优质正山小种外形粗壮圆直，色泽乌黑油润；一些外山小种虽形似正山小种，但比较轻薄，颜色稍浅，呈褐色。

◎正山小种的汤色红艳浓厚，似桂圆汤，加入牛奶后形成的奶茶颜色更为绚丽，而非正宗的正山小种汤色则稍淡。

◎真品正山小种品尝起来有桂圆汤和蜜枣的味道，干茶闻起来有松烟香，随着存放时间的延长，香味还会更加浓郁，且带有淡淡的果香。

泡

宜用 90~100℃ 的水冲泡。一般 3 克正山小种搭配 150 毫升的水，2~3 分钟即可出汤；高档正山小种 30 秒钟左右即可出头汤。

品

冲泡后，内质有鲜明而浓烈的松烟香，仔细一闻，还有天然蜂蜜的花香味。茶汤入口顺滑，滋味醇厚，尝起来有桂圆汤和蜜枣的味道。存放一两年后，松烟味会进一步升华，滋味变得更加醇厚而甘甜。小啜一口，静思冥想，真似有“半步天上，半步人间”之感。

赏

外观上紧结肥实，色泽乌润；冲泡后，汤色红艳迷人，杯沿有一道明显的“金圈”，再观叶底，嫩软红亮，让人忘不了而上瘾。

选购大揭秘

正山小种最主要的两个特征，一个是产自桐木关自然保护区，一个是由传统的烟熏工艺制作而成，使其带有独特的松脂香味。只有同时具备了这两个要素才能称为正山小种。故而，市场上未经烟熏的小种红茶都不能算是正山小种。在星村桐木关一带高山区加工的称为正山小种或星村小种；周边光泽、邵武、松溪等县市生产的红茶称外山小种。当地一些茶人把有松烟香的小种红茶称为烟小种，也有人称之为传统工艺小种。



金骏眉

金骏眉是正山小种茶的顶级品种。金骏眉因茶叶条索外形似人的眉毛，再取创始人梁骏德名字中间的“骏”字，因而得名“骏眉”。“金骏眉”之所以金贵，是因为它的原料是采摘自武夷山正山（桐木）茶区的原生态茶芽，这种茶芽，一个熟练的采茶女一天只能采摘约 2000 颗，但是一斤上等的“金骏眉”却需要至少 5 万颗茶芽尖才能制成。

产地



福建省武夷山市武夷山国家级自然保护区内海拔 1200~1800 米的高山地区。

品质特征



形状：条索细紧、隽茂、重实，稍弯曲

色泽：金、黄、黑相间，色润

汤色：橙红明亮，有金圈

香气：似果、蜜、花、薯等综合香型

滋味：鲜活干爽，高山韵显

叶底：芽尖鲜亮，呈古铜色



干茶：细紧弯曲



叶底：芽尖鲜亮



汤色：橙红明亮

鉴

◎上品金骏眉条索紧秀、隽茂、重实，乌黑之中透着金黄；开汤汤色为橙红，清澈有金圈，高山韵味持久，叶底呈古铜色。次品则汤色红、浊、暗，叶底红褐。

◎正宗金骏眉闻起来有蜜糖香，茶汤有悠悠甜香，夹杂着花果味，口感清甜顺滑。

◎上品金骏眉一般能够连泡12次，而且口感仍然饱满甘甜，香气仍存。如果是次品，则冲泡几次后就香味无存了。

泡

泡茶器具宜选择瓷质盖碗或紫砂壶，由于芽叶原料较为幼嫩，在冲泡过程中水温应尽量保持在90℃左右。第一泡为润茶，即冲即倒；第二泡浸泡大约10秒钟即可出汤；之后几泡依次稍微延长时间，一般冲10泡左右后，滋味尚甘甜。

品

冲泡后，内质香气为天然花香、果香、蜜香、薯香的混合香型，持续悠远。啜一口入喉，甘甜爽滑，滋味醇厚，水中带甜，甜中带香，高山韵味持久，沁人心脾，使人仿佛置身于森林幽谷之中。

赏

外观上细小而紧秀，颜色以黑色居多，略带金黄色，茸毛较少；开汤颜色为琥珀色或金黄色，并且晶莹剔透，清澈度高，叶底全是芽头，挺实而呈现古铜色。

选购大揭秘

定价较高、品质也相对较高的金骏眉产品主要来自正山堂等几家武夷茶品牌店。有的金骏眉根本不是来自武夷山的正山茶区，而是用其他的福建绿茶加工而成的红茶。因此，在价格上和真正的金骏眉没有可比性。仿品金骏眉虽也有红薯香，但较真品比，香气显得低粗、不持久，不少还含有杂味；汤色暗红，有悬浮物，透明度差；滋味相对淡薄，茶汤入口后，即便有甜度，醇度也欠佳；叶张薄，叶底不匀整，不明亮，手捏绵烂，弹性差。



政和工夫

政和工夫红茶为历史名茶，是福建三大工夫红茶中最具高山茶品质的条形茶，距今已有一百五十多年的历史。

产地

福建省南平市政和县岭腰乡锦屏村及佛子山景区、洞宫山一带。

品质特征

形状：条索肥壮，紧实匀直

色泽：乌黑油润，毫芽显金黄

汤色：红艳明亮

香气：浓郁，似紫罗兰芳香

滋味：醇厚鲜爽

叶底：红匀鲜亮



干茶：条索肥壮



叶底：红匀鲜亮



汤色：红艳明亮

坦洋工夫

坦洋工夫为历史名茶，是倾心力作之上品红茶，论工艺，十分精微繁细，需历经十余道工序，才有享誉百年的“成色艳香、浓鲜醇清甘”坦洋工夫红茶。

坦洋工夫红茶是福建省三大工夫红茶之一，相传于清咸丰、同治年间（1851 ~ 1874），由福安市坦洋村人试制成功。其产区分布很广，以福安市坦洋村为中心遍及福安、柘荣、寿宁、周宁、霞浦及屏南北部等地。

产地

福建省宁德市福安市社口镇坦洋村。

品质特征

形状：条索紧结秀丽，略显金黄毫

色泽：乌黑油润

汤色：红艳明亮，有金圈

香气：高锐持久

滋味：醇厚甘甜

叶底：红匀软亮



干茶：紧结秀丽



叶底：红匀软亮



汤色：红艳明亮

祁门红茶

祁门红茶简称祁红，是历史名茶，唐朝时已负盛名。其香气独树一帜，品质优良，是红茶中的一朵奇葩，被国外赞为“祁门香”。

产地



安徽省黄山市祁门县。

品质特征



形状：条索紧细匀齐

色泽：乌润，有光泽

汤色：红艳明亮

香气：清香持久，似果香又似兰花香

滋味：甘鲜醇厚

叶底：鲜红明亮



干茶：紧细匀齐



叶底：鲜红明亮



汤色：红艳明亮

滇红工夫

滇红工夫为历史名茶，创制于1939年，产于滇西南，是我国工夫红茶中的新葩，主要出口东欧、西欧及北美三十多个国家和地区，深受国际市场的欢迎。

产地

云南省凤庆、勐海、临沧等地。

品质特征

形状：紧结肥壮

色泽：乌润金毫显露

汤色：红浓明亮，有金圈

香气：嫩香浓郁，带焦糖味

滋味：甘醇鲜爽

叶底：柔嫩，红匀明亮



干茶：紧结肥壮



叶底：红匀明亮



汤色：红浓明亮

宁红工夫

宁红工夫是我国最早的工夫红茶之一，迄今为止已有一千多年的历史。宁红茶产区，茶树生长根深叶茂，茶芽肥硕，叶肉厚软，内含化学成分丰富，形成其独特的风格、优良的自然品质，并因此而驰名中外。

产地

江西省九江市修水县、武宁县及宜春市铜鼓县。

品质特征

形状：条索紧结，锋苗挺拔

色泽：乌黑油润，金毫显露，略显红筋

汤色：红亮或红艳

香气：香高持久似祁红

滋味：醇厚甜和

叶底：红匀



干茶：锋苗挺拔



叶底：红匀



汤色：红亮

川红工夫

川红工夫是20世纪50年代兴起的工夫红茶，虽然历史不长，但是畅销国际市场，成为我国高品质工夫红茶中的后起之秀。目前，川红工夫品牌已走向国际化道路。

产地



四川省宜宾市宜宾县、高县、珙县等地。

品质特征



形状：条索肥壮圆紧

色泽：乌黑油润，金毫披身

汤色：红浓明亮

香气：清鲜，带有橘糖香

滋味：醇厚鲜爽

叶底：红明匀整



干茶：肥壮圆紧



叶底：红明匀整



汤色：红浓明亮

九曲红梅

九曲红梅，又称“九曲红”、“九曲乌龙”、“龙井红”，是西湖区历史名茶之一。九曲红梅与西湖龙井一起，被称为杭州西湖茶区的“双壁”，同被评为杭州十大名茶，素以“形如鱼钩、色泽乌润、汤色红艳、香似红梅”而著称。

产地



浙江省杭州市西湖区双浦镇湖埠、上堡、大岭、张余、冯家、灵山、社井、仁桥、上阳和下阳一带。

品质特征



形状：条索紧细而秀丽，弯曲如鱼钩

色泽：乌润

汤色：红艳明亮

香气：清如红梅

滋味：鲜爽可口

叶底：红亮嫩软



干茶：弯曲如钩



叶底：红亮嫩软



汤色：红艳明亮

英德红茶

英德红茶是新创名茶，于1959年由广东英德茶厂创制，故简称“英红”。英德市北部高山林立，南部丘陵起伏，境内多喀斯特地貌，土壤湿润，具有茶树生长的优越条件。

产地

广东省英德市。

品质特征

形状：紧结重实，金毫显露

色泽：乌黑细嫩

汤色：红艳明亮

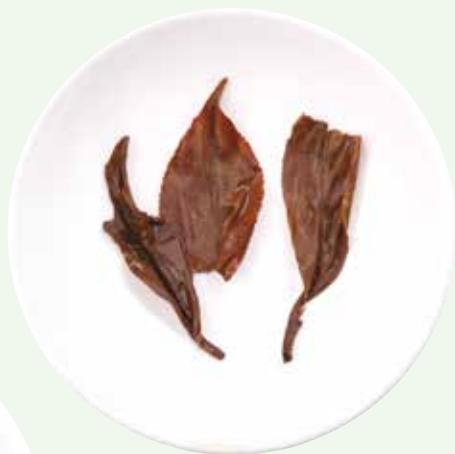
香气：浓郁纯正

滋味：醇厚甜润

叶底：柔软红亮



干茶：金毫显露



叶底：柔软红亮



汤色：红艳明亮

绿叶红镶边的浓香乌龙茶

安溪铁观音

安溪铁观音为历史名茶，系乌龙茶中珍品，是中国十大名茶之一，兼有红茶之甘醇和绿茶之清香的特点。其以七泡有余香，饮后满口芳香、生津甘醇、回味无穷等特点逐渐被世人所喜爱，并享誉世界。

产地

福建省泉州市安溪县。

品质特征

形状：茶条卷曲，肥壮圆结

色泽：砂绿油润，红点鲜艳

汤色：金黄浓亮似琥珀

香气：馥郁持久，带兰花香

滋味：醇厚甘鲜，回甘悠久，具“音韵”

叶底：肥厚软亮，匀整



干茶：肥壮圆结



叶底：肥厚软亮



汤色：金黄浓亮

鉴

◎优质铁观音茶条卷曲、紧结、壮实、沉重，呈青蒂绿腹蜻蜓头状；色泽砂绿，油润，鲜活。

◎铁观音较一般茶叶紧结，叶身沉重，取少量茶叶放入茶壶，可闻“当当”之声，其声清脆者为上，声哑者为次。

◎安溪铁观音干茶色泽枯暗，而且随着年份的增加，色泽会越发枯暗；闻之带有微弱花香，冲泡后香味更加浓郁。

◎安溪铁观音冲泡后，茶汤金黄明亮，滋味醇厚。精品铁观音茶汤香味鲜溢，启盖端杯轻闻，其独特香气即芬芳扑鼻。好的铁观音，甚至可以冲泡十几次。

◎铁观音有“观音韵”。细啜一口，舌根轻转，可感茶汤醇厚甘鲜；缓慢下咽，韵味无穷。

泡

宜用紫砂壶、陶瓷盖碗冲泡，水温 95℃ 左右，洗茶后刮去浮沫。可以高冲，第一泡为 45 秒左右，以后每泡增加 15 秒。

品

冲泡后，内质具有天然馥郁的兰花香，入口清新甘醇，味中有香，香中带甜，滋味醇厚鲜爽；饮后喉底回甘，齿颊留香，“观音韵”明显。

赏

冲泡后，品质佳者汤色明亮浓稠，依品种及制法不同，由淡黄、蜜黄到金黄；叶底肥厚明亮，具绸面光泽。

选购大揭秘

安溪铁观音发源地为西坪镇，主产区为感德镇，因感德铁观音的知名度和产值之大，在 2000 年被中国商业联合会评选为“中国茶叶第一镇”。铁观音分特级、一等、二等、三等几个级别。“八马”“凤山”“日春”“三和”等安溪铁观音品牌是中国驰名商标。品牌安溪铁观音全国价格统一，其余的铁观音除外。

■ 感德作为中国茶叶第一镇，其生产的铁观音特点鲜明，香气浓郁，无论闻盖杯，或是汤入口，甚至冲泡揭盖之际，其香之浓，几可溢室。



黄金桂

黄金桂为历史名茶，又名黄旦，是乌龙茶中风格有别于铁观音的又一极品，素有“未尝清甘味，先闻透天香”之誉。黄金桂有“一早二奇”的特点：一早，是指萌芽早、采制早、上市早；二奇，是指外形“细、匀、黄”，内质“香、奇、鲜”。

产地



福建省泉州市安溪县虎邱镇罗岩、美庄、双都等村。

品质特征



形状：紧结卷曲，细秀匀整

色泽：黄绿油润

汤色：金黄明亮

香气：香高清长，略带桂花香

滋味：清醇鲜爽

叶底：黄绿明亮，柔软



干茶：细秀匀整



叶底：黄绿明亮



汤色：金黄明亮

永春佛手

永春佛手为历史名茶，相传是将茶树的枝条嫁接在佛手柑上而培植出来的。佛手柑是一种清香诱人的名贵佳果，茶叶以佛手命名，不仅因为它的叶片和佛手柑的叶子极为相似，还因为制出的干毛茶，冲泡后会散出犹如佛手柑一样的奇香。

产地



福建省泉州市永春县苏坑、玉斗和桂洋等乡镇。

品质特征



形状：卷曲圆结，肥壮重实

色泽：砂绿乌润

汤色：橙黄明亮

香气：馥郁幽长而近似香橼香

滋味：醇厚回甘

叶底：柔软黄亮，红边明显



干茶：肥壮重实



叶底：柔软黄亮



汤色：橙黄明亮

武夷山大红袍

武夷山大红袍为历史名茶，是乌龙茶中的极品。大红袍茶树现有6棵，为灌木型，叶质较厚，芽头微微泛红，阳光照射茶树和岩石时，岩光反射，远望通树艳红似火，若红袍披树，故名“大红袍”。由于6棵母树所产大红袍极少（年产茶七八两），因此极为珍贵。母树现已禁止采摘。

产地



福建省武夷山的慧苑坑、牛栏坑、大坑口、流香涧和悟源涧等地，称“三坑两涧”。

品质特征



- 形状：**条索紧结，匀整壮实
- 色泽：**绿褐鲜润
- 汤色：**橙黄明亮
- 香气：**香气馥郁持久，有“岩韵”
- 滋味：**甘泽清醇
- 叶底：**软亮，绿叶红镶边



干茶：匀整壮实



叶底：绿叶红镶边



汤色：橙黄明亮

鉴

正宗的大红袍茶通常可泡8泡左右，超过8泡者则更优。好的茶有“七泡八泡有余香，九泡十泡余味存”的说法。据业内专家评定，大红袍茶冲至第九次，尚不脱原茶之真味桂花香，而其他名茶，冲至第七次，味就极淡了。

泡

宜选用透气性好、保鲜性佳的紫砂壶，先把紫砂壶内外冲洗干净，而且必须热透，这样有利于提升茶香。茶叶用量一般以8克一泡为宜，水温宜在100℃左右，于冲水约15秒钟后立即倒茶。对于岩茶而言，高冲低斟显得非常重要，冲水时要让茶叶在盖碗中能翻滚起来，斟茶时要低斟，避免茶香飘逸。

品

冲泡后，香气馥郁，有兰花香或桂花香，且香高而持久；入口甘泽清醇，“岩骨花香”明显，意境高远。

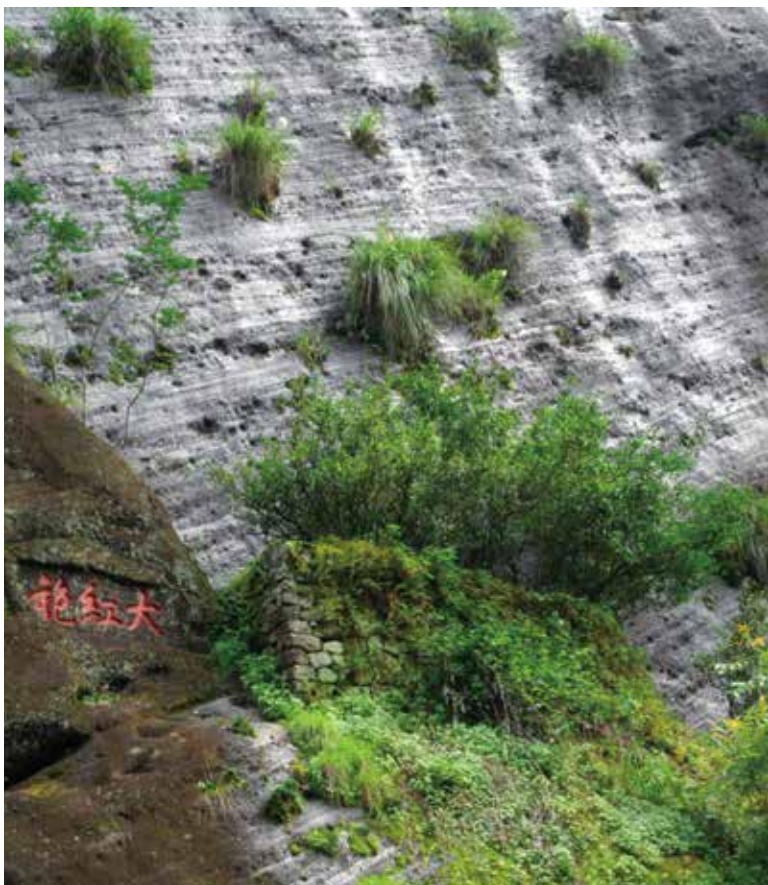
赏

外观上匀整壮实，绿褐鲜润，叶片红绿相间；冲泡后，汤色橙黄明亮，叶底软亮，边红中绿。

■ 武夷山九龙窠崖上的六棵茶树称母树大红袍，2006年起就处于停采保护状态。

选购大揭秘

市面上能买到的大红袍分商品大红袍与纯种大红袍两类。纯种大红袍是以6棵大红袍茶树为母本，通过有性与无性两种方式繁殖生长而成的；而商品大红袍则是为了解决纯种大红袍的有限产量，用少量纯种大红袍与水仙、肉桂等茶拼配后，制成的近似某种口感的拼配商品茶，并按照国家标准分为特级、一级、二级共3个等级。



武夷水仙

武夷水仙为历史名茶，是闽北乌龙茶的两个品种之一。水仙是武夷山茶树品种的一个名称，武夷水仙就是以品种来命名的。武夷山茶区素有“醇不过水仙，香不过肉桂”的说法。水仙茶的最大特点就是茶汤滋味醇厚。

产地

福建省武夷山市武夷山天心岩茶村。

品质特征

形状：肥壮较紧结匀整，叶端褶皱扭曲

色泽：乌褐油润

汤色：呈琥珀色，清澈

香气：浓郁，具兰花清香

滋味：醇浓，甘爽

叶底：肥软黄亮，绿叶红镶边



干茶：紧结匀整



叶底：肥软黄亮



汤色：呈琥珀色

鉴

◎正岩水仙茶三、四泡韵味最佳，七泡犹觉甘醇，八泡有余味，九泡不失茶真味；外山水仙虽醇但无岩韵，往往三泡以后茶味明显淡薄。

◎闽北水仙条索较紧结匀整，叶端稍扭曲，色泽较油润，间带砂绿蜜黄；正岩水仙条索肥壮，较紧结匀整，叶端折皱扭曲，色泽乌润带宝光色，匀整度、净度好。

◎老丛水仙条索紧卷，叶片较大，色泽乌褐；冲泡后，汤色呈琥珀色，油亮清透，老丛韵浓郁，青苔味明显，回甘持久而强劲，叶底叶片大而厚实，韧性很好。

泡

宜用 110 毫升的小盖碗冲泡，品茗杯可选用景德镇生产的白色小瓷杯（容水量 30~50 毫升），水温以 100℃ 为宜，第一泡的闷茶时间为 20 秒到 2 分钟，之后每一泡要顺延 10~30 秒钟，可冲 12~15 泡。

品

冲泡后香气浓郁，具兰花清香；入口感觉鲜爽回甘，水中带花香，滋味浓醇而厚。

品饮时，可以呼出一口气，让香气在鼻腔里回荡，最后再入喉；也可将小杯由远及近，又由近及远，来回往返几遍，顿觉阵阵花香扑鼻而来。

赏

外观上条索沉重，叶端扭曲，色泽油润暗砂绿，呈“青蛙腿”状；冲泡后汤色橙黄清澈，叶底厚软黄亮，叶缘朱砂红边或红点，即“三红七青”。

选购大揭秘

水仙茶主要产于武夷山和建瓯。市面上将产于武夷山牛栏坑的称为“正岩水仙”，以示产地纯正；而将产于建瓯市的水仙称为闽北水仙。还有一些水仙被称为“老丛水仙”。所谓老丛，是指茶树树龄长，一般在 60 年以上，有的甚至百年以上。



凤凰单枞

凤凰单枞为历史名茶，为凤凰水仙种的优异单株，因单株采收，单株制作，故称单枞。其实，凤凰单枞是众多优异单株的总称。凤凰单枞成品茶素有形美、色翠、香郁、味甘“四绝”之称，因茶叶在冲泡时散发出浓郁的天然花香而闻名天下。

产地



广东省潮州市潮安县凤凰镇凤凰山。

品质特征



形状：条索粗壮，匀整挺直

色泽：黄褐，有朱砂红点，油润有光

汤色：橙黄，清澈明亮

香气：清香持久，有独特的兰花香

滋味：浓醇甘爽

叶底：青蒂绿腹红镶边



干茶：匀整挺直



叶底：青蒂绿腹



汤色：橙黄明亮

鉴

◎凤凰单枞茶挺直肥硕，色泽黄褐似鳝鱼皮色。

◎单枞茶一棵茶树一个味儿，各有独特的天然香气，重在体验口舌间经久不减的茶味和回甘，以及品味经过浸泡、充分渗透之后清甜柔滑的茶汤。茶汤以二泡、三泡香气为最佳，又以五泡、六泡口感为最好。上品有特殊山韵蜜味，爽口回甘。

◎叶底边缘朱红，叶腹黄亮，素有“绿腹红镶边”之称。

泡

凤凰单枞茶多为高香型，用盖碗冲泡较好。取干茶 10 克左右，用 100℃ 的沸水冲泡。如果泡功夫茶，可泡 45~50 道水。

品

香气清高、持久、细锐，冲泡时散发出浓郁的天然花香，以二泡、三泡香气最佳。滋味甘醇，鲜爽适口，回甘力强，多以五泡、六泡口感最好。老枞有特殊山韵蜜味。

赏

外观上条索紧结重实，色泽黄褐润泽；冲泡后汤色橙黄或橙红，明亮，叶底柔嫩，青蒂绿腹红镶边。

选购大揭秘

凤凰山出产的茶都叫凤凰茶，但绝大多数都不是严格意义上的单枞茶。单枞茶的成品茶中，每一叶都来自同一棵茶树，因而产量有限，且价格偏高。以凤凰山乌岽峰上（乌岽村）所产的凤凰单枞茶品质为上。凤凰单枞有多个品系，市面上有黄栀香、芝兰香、玉兰香、黄枝香、杏仁香、肉桂香、蜜兰香、桂花香、通天香（姜母香）等品种，品质各有千秋，可以依自己的喜好，选购自己喜欢的香型。



冻顶乌龙

冻顶乌龙茶，俗称冻顶茶，是台湾著名的半发酵包种茶，因产于冻顶山而得名。冻顶山上的青心乌龙茶树是冻顶乌龙的主要原料来源。该产地年均气温为22℃，水量丰富，植被茂盛，终年云雾笼罩，非常适合茶树生长，但由于山林陡峭，采摘不易，故产量有限，尤其珍贵。

产地



台湾南投县鹿谷乡凤凰歧脉冻顶山一带。

品质特征



形状：颗粒紧结，卷曲呈半球形

色泽：墨绿油润，边缘隐现金黄色

汤色：蜜黄，澄清，明亮

香气：清香持久，带花香、果香

滋味：浓醇甘爽，高山韵浓

叶底：软亮，绿叶腹红边



干茶：颗粒紧结



叶底：绿叶腹红边



汤色：蜜黄澄清

鉴

◎不同于全球形的铁观音，上品冻顶乌龙是半球形的，其条索越紧结越好，茶梗与茶叶越干燥越佳，色泽呈鲜艳的墨绿色（颜色较铁观音深、绿，更油润），并带有灰白点，干茶芳香浓烈。

◎上品冻顶乌龙冲泡后汤色为蜜黄，澄清明丽；清香扑鼻，飘而不腻，似花香；滋味浓醇甘鲜，高山韵浓；叶底软亮，叶中部分呈淡绿色。

泡

冲泡冻顶乌龙宜选择陶器、瓷器，玻璃器具次之，纯净水为佳。投茶前先温壶，茶叶量达到器具容量的 1/3 左右，然后注入沸水，第一泡洗茶快冲快出，第二泡半分钟后可出汤，之后依次延长出汤时间。

品

冲泡后香气浓郁，略带花香且回香持久。茶汤入口生津，富活性，落喉回甘十足，高山韵浓。

赏

外观上卷曲呈半球形，颗粒紧结，墨绿油润，边缘隐现金黄色；冲泡后汤色蜜黄、澄清、明亮，叶底软亮，绿叶腹红边。

选购大揭秘

冻顶乌龙特级春茶价格为 150 元 / 150 克左右，规格以 150 克、100 克较为常见。

■ 宜兴紫砂和冻顶乌龙是绝配，边冲泡边闻香。



阿里山乌龙

阿里山乌龙茶是台湾高山茶代表，产于海拔1100 ~ 1700 米的茶区，是茶中的精华。因为阿里山高山气候冷凉，云雾多，日照短，所以，茶叶苦涩成分降低，甘味明显，堪称“世界第一等好茶”。炎炎夏日，用阿里山乌龙茶泡出来的冷泡茶，清香飘逸，滋味甘甜，入喉爽滑顺口，具有解暑作用。

产地



台湾嘉义县阿里山地区。

品质特征



形状：紧结呈半球形，颗粒大

色泽：墨绿油亮

汤色：蜜绿带金黄

香气：清香，略带桂花香

滋味：甘醇

叶底：芽叶肥厚，富有弹性



干茶：颗粒紧结



叶底：肥厚



汤色：蜜绿金黄

鉴

阿里山乌龙茶多以山泉水灌溉，清新典雅，甘醇美味，具有浓厚的高山冷冽茶味，这是其独特的品质。阿里山乌龙茶冲泡后，汤色蜜绿透明，滋味甘醇甜美，口齿留香，为茶中上品。

泡

◎热泡：先将沸水冲入紫砂壶净洗预热，再倒入公道杯内，然后依次倒入品茗杯、闻香杯内净洗预热。茶壶内置入 1/6 至 1/5(依个人浓度喜好而定)容量的茶叶，冲入沸腾的开水（95℃左右），第一泡约 55 秒，第二泡约 50 秒，第三泡约 65 秒，第四泡约 90 秒，第五泡约 120 秒，第六泡约 160 秒。可依个人浓淡喜好而增减时间。若是嫩芽茶叶，浸泡开汤时间可提早 10 ~ 15 秒。

◎冷泡：取一个干净密封的玻璃瓶，放入 10 克阿里山乌龙茶茶叶，加入 500 毫升左右的常温矿泉水，之后将瓶放入冰箱冷藏 3~5 个小时即可。冷泡茶滋味甘醇醇厚，入喉爽滑顺口，别具一番风味。

品

冲泡后口感滑软，甜水流畅，顺口不涩，滋味甘醇，有桂花香味和高山冷泉味。

赏

外观上呈半球形，颗粒紧实圆润；冲泡后汤色蜜绿带金黄，叶底可见多为一心二叶之整朵茶青，芽叶肥厚，富有弹性。

选购大揭秘

阿里山乌龙以内质香醇、甘润耐泡而著称。判断阿里山高山茶质量的好坏，首先要看外观，茶叶乌黑油亮，揉捻得越结实，品质就越好；其次要看汤色，如果茶汤颜色混浊，就说明品质差；最后要闻香气，一般来说，茶叶产地海拔越高，气味就越清香，但香气闻起来不舒服的，有可能是喷洒了香精的茶叶。另外，正牌的阿里山高山茶还有防伪标签，消费者只要用随盒附赠的棉花棒，蘸水擦拭防伪标签，就可以鉴别真伪，如果标签显现粉红色，接着用水或手指擦拭后又恢复蓝色的，就是正牌的。



独具陈香的醇厚黑茶

普洱散茶

普洱散茶是普洱茶的一种，生产历史非常悠久，因集散于普洱而得名。普洱散茶为晒青毛茶，经渥堆后筛制分级的商品茶，在合适的存放条件下，年份越久，其品质越佳，不仅可以生津止渴、提神，还具有减肥、降血压、解毒醒酒等功效。

产地

云南省昆明市、普洱市、西双版纳傣族自治州及大理市下关一带。

品质特征

形状：粗壮肥大

色泽：褐红，叶表起霜

汤色：红浓明亮

香气：独特陈香

滋味：醇厚回甘

叶底：深猪肝色



干茶：粗壮肥大



叶底：深猪肝色



汤色：红浓明亮

鉴

◎看外观：以芽头多、毫显、嫩度高，条索紧结、重实，色泽光滑润泽的普洱散茶为上品。如高档普洱散茶干茶金毫显露，光彩褐红（或深棕）润泽，条索紧结、重实。

◎观汤色：普洱茶汤色要求红浓明亮，如汤色红浓剔透是为上品，汤色深红是为正常，汤色混浊不清则属下品。普洱熟散茶的汤色则是暗栗色，甚至接近黑色。

泡

普洱熟茶多用紫砂壶或大盖碗冲泡，以透明品茗杯品尝。先用温水洗茶 8 秒钟，再用 100℃ 的开水冲泡，散茶容易出味，1 分钟后即可品饮。

品

冲泡后陈香沁人心脾，悠长高远；入口爽滑、柔和，浓稠水甜，滋味醇厚。

赏

外观上条索肥壮，色泽棕褐或褐中泛红（俗称红熟），油润光泽；冲泡后汤色红浓明亮，汤上面看起来有油珠形的膜。

■ 普洱茶越陈越香，储藏得法，茶味就会变得醇厚甘甜，别有一番陈韵正是其魅力所在。

选购大揭秘

别的茶贵在新，普洱茶却贵在陈，如果储藏方法得当，其品质和价值往往会随着储藏时间的延长而逐渐提升。



六堡茶

六堡茶是广西特有的历史名茶，因产于广西苍梧县六堡乡，故又名“苍梧六堡”。六堡茶以红、浓、陈、醇“四绝”著称，是广西当地人民日常生活中的保健饮品，具有祛风、消暑、解热、防癌等功效，滋味甘甜，老少皆宜。

产地



广西壮族自治区梧州市苍梧县六堡乡。

品质特征



形状：粗壮结实

色泽：黑褐光润

汤色：红浓似琥珀色

香气：醇陈，有槟榔香

滋味：浓醇爽滑，回甘

叶底：呈红褐色



干茶：粗壮结实



叶底：呈红褐色



汤色：红似琥珀

鉴

◎正宗六堡茶干茶条索均匀，色泽黑褐光润而略带棕褐，闻之有新茶干香，无杂味和霉点。而伪六堡茶一般未经过“杀青”处理，毫无柔润感。

◎正宗六堡茶有槟榔香、果香（类似于罗汉果味）或松烟香，而仿冒品则没有这一香气。

◎1~2年的新茶汤色一般都比较浑。但随着时间的推移，会变得澄净明亮，越老的茶汤色越红越透亮，越体现出六堡茶的“红”“浓”特色。而假冒的六堡茶冲泡后汤色晦暗或浑浊，呈“酱油汤”。

泡

简单冲泡六堡茶，可以选用紫砂、盖碗来冲泡，用量以盖过盖碗底部为宜，然后进行洗茶，用水以100℃的沸水为最佳；洗茶完毕后即可冲泡，注水量宜达到八九成满；冲泡时间不宜过长，否则会增加苦味。

品

冲泡后显陈香，而且有独特的槟榔香、果香（类似于罗汉果味）或松烟香；口感醇厚，滑顺。

赏

陈年六堡茶外观上粗壮结实，色泽黑褐光滑；冲泡后汤色澄红清亮，褐红的叶底渐渐张开，浑厚中尽显鲜活。

选购大揭秘

六堡茶有“越陈越香”之说，口感是衡量其好坏的最佳方法。不同的六堡茶会有不同的苦涩味，但是入口之后却会由苦转化为甘甜。目前市面上口碑较好的六堡茶品牌有“茂圣”、“中茶”、“苍顺”和“苍松”等。



普洱沱茶

普洱沱茶原产于景谷县，又名“姑娘茶”，其形如月饼，于1902年被试制成碗臼状。普洱小沱茶稍小，像一个压缩了的燕窝，将其放在玻璃杯里冲泡，色泽就像红酒一样醇。

产地



云南省大理市下关茶厂。

品质特征



形状：呈碗臼状，紧结光滑

色泽：褐红油润

汤色：红浓明亮

香气：显独特陈香

滋味：醇厚回甘

叶底：稍粗，呈深猪肝色



干茶：紧结光滑



汤色：红浓明亮

选购大揭秘

普洱小沱茶和下关沱茶最大的不同是：前者属于普洱型，为熟茶（没有生茶的苦涩味）；后者属于绿茶型，为生茶（不经过渥堆发酵直接蒸压成型）。

七子饼茶

七子饼是普洱茶最具代表性的体现形态，又称圆茶，属于紧压茶。因其是将茶叶加工紧压成外形美观、酷似满月的圆饼茶，每块重7两（357克），然后将7块茶饼包装为1筒，故得名“七子饼茶”。

产地

云南省西双版纳傣族自治州勐腊县。

品质特征

形状：紧结圆整，显毫

色泽：生饼色泽黄绿或暗绿，有光泽；熟饼色泽呈黑褐，也有光泽油润度

汤色：生饼汤色蜜黄明亮；熟饼汤色红浓，有金圈

香气：纯正，陈香，醇和

滋味：醇浓回甘

叶底：油亮，生饼呈浅褐色，熟饼为红褐色

选购大揭秘

“大益”牌7572、7542、8582、8592、7262被业内称为普洱茶的“老五样”。大益7542被业内誉为“评判普洱生茶品质的标准产品”，其口味纯正，有花果香，存放后变化更丰富。大益7572被誉为“评判普洱熟茶品质的标准产品”，其色泽褐红，内质陈香十足，滋味醇厚，汤色红亮，综合品质高。



干茶：紧结圆整



汤色：红浓明亮

老班章

老班章普洱茶因老班章村寨而得名，作为原生态茶叶，它被誉为普洱茶珍品。老班章刚劲强烈，充满霸气，人称普洱中的“霸王”。老班章血统纯正，在普洱茶中茶气最足，深受广大消费者的喜爱。由于老班章茶气霸道且产量低，因此价格不菲，极具收藏价值。

产地



云南省西双版纳傣族自治州勐海县陈升老班章村原生态茶叶基地。

品质特征



形状：条索粗壮

色泽：墨绿显毫

汤色：油亮厚重

香气：纯正、独特，略带蜜香

滋味：厚重醇香，回甘悠长

叶底：柔韧匀整



干茶：条索粗壮

选购大揭秘

知名品牌有“陈升号”、“老同志”等。正宗老班章冲泡后，茶气刚烈，厚重醇香，霸气十足；口感十分饱满，味道分布均匀，生津快，回甘迅猛悠长；汤色油亮厚重；叶底肥壮，柔软厚实，毫毛明显。一般来说，正品老班章新茶古树纯料 357 克生饼的价格一般在 3000~3800 元之间。

普洱金瓜贡茶

普洱金瓜贡茶也称“团茶”、“人头茶”，是普洱茶中独有的一种特殊紧压茶形式。该茶形似南瓜，经过长年陈放后，色泽呈金黄色，所以被称为“金瓜”。而早年的金瓜茶专为上贡清廷而制作，所以得名“金瓜贡茶”。

产地

云南省普洱市澜沧拉祜族自治县的景迈山茶区。

品质特征

形状：形似南瓜

色泽：金黄

汤色：金黄润泽如琥珀

香气：浓郁甘醇

滋味：厚重顺滑

叶底：肥软匀亮



干茶：形似南瓜

选购大揭秘

金瓜贡茶春茶、秋茶各有千秋，春茶韵胜，秋茶气足。金瓜贡茶的价格千变万化，购买时不可盲目追风。目前，市面上的知名品牌有“大益”、“古德凤凰”等。正宗金瓜贡茶的生普，汤色较浅或黄绿，适合热爱普洱的人士长期储藏。正宗金瓜贡茶的熟普，汤色金黄润泽，参枣味浓郁，入口丝滑柔顺，滋味醇香浓郁，更适合日常饮用。

茯砖茶

茯砖茶于 1953 年开始在益阳茶厂投产，是以当地的黑毛茶为原料压制而成的砖茶。

产地

湖南省益阳市安化县等地。

品质特征

形状：长方砖形，棱角分明，厚薄一致

色泽：黄褐

汤色：红黄明亮

香气：纯正，有菌花香

滋味：醇厚甘爽

叶底：黑褐粗老

选购大揭秘

茯砖茶是安化黑茶中的一个茶品，其含有一种冠突散囊菌，这种菌在降血脂方面具备其他黑茶无法相比的功效，而且这种冠突散囊菌对肠道也非常有用。茯砖茶以内含金黄色霉菌（俗称“金花”）越多越好。选购时要注意产地，比较常见的有泾阳茯砖茶、安化茯砖茶、益阳茯砖茶等。



干茶：棱角分明

千两茶

千两茶以每卷（支）茶叶的净含量合老秤一千两而得名，因其外表的篾篓包装呈花格状，故又名花卷茶。将千两茶存放在干燥、无异味的场所，时间越久，其保健功效就越突出，口感也越醇厚、自然。千两茶与窖藏佳酿一样，陈放时间越久，滋味越浓烈醇香，冲泡数十道后犹有奇香。

产地

湖南省安化县，以高家溪、马家溪两地所产品质最佳。

品质特征

形状：紧结，呈圆柱状

色泽：黑润油亮

汤色：橙黄明亮似桐油

香气：陈香馥郁

滋味：醇厚绵长

叶底：黄褐或棕褐，嫩匀

选购大揭秘

较高档的千两茶如果锯成饼，锯面应平整光滑，无毛糙，无裂纹和细缝，结实如铁石，根本无法用手将其掰开或使之发生形变；而差的饼则有裂纹，易松动散落。陈年千两茶会隐隐泛红，冲泡后，开汤微微带有甜酒香，汤色透亮如桐油，头两泡有稍许涩味，三泡后涩味渐淡至无，且可以冲泡 16~25 次，非常耐泡。



干茶：紧结圆整

偶然天成的淡雅黄茶

君山银针

君山银针为历史名茶，曾被称为“黄翎毛”、“白鹤茶”，产于湖南省洞庭湖的君山一带，因形似细针，故名为君山银针。它不仅是茶中佳品，也是一种外观优美的茶类艺术品，冲泡时极为美观。

产地

湖南省岳阳市（西）洞庭湖中的君山岛周围。

品质特征

形状：芽叶肥壮，匀整

色泽：呈自然的金黄色

汤色：杏黄明净

香气：清香鲜嫩

滋味：甘醇鲜爽

叶底：黄亮匀齐



干茶：芽壮挺直



叶底：黄亮匀齐



汤色：杏黄明净

鉴

君山银针的茶芽，外形很像一根根的针，长短大小均匀，内呈橙黄色，外裹一层白毫。因茶叶满披茸毛，底色金黄，冲泡后如黄色羽毛一样根据竖立而一度被称为“黄翎毛”。君山银针分特号、一号和二号三个档次，以壮实、挺直、亮黄者为上品；瘦弱、弯曲、暗黄者次之。

泡

君山银针宜用透明玻璃杯冲泡，水温要在 95℃ 以上，并且在冲入沸水后，要立即盖上一片玻璃。因为君山银针茶芽肥壮，茸毛厚密，如果冲泡水温低于 95℃，则茶芽很难迅速吸水竖立并下沉，而是较长时间卧浮于水面。只有用 95℃ 以上的沸水冲泡并加上玻璃盖，茶芽才会在 3 分钟左右均匀吸水，我们才能观赏到三浮三沉的美妙茶相。

品

冲泡后，内质毫香鲜嫩，滋味醇和甜爽。

赏

外观上芽头肥壮，挺直如针，长短大小均匀，色泽黄绿，白毫鲜亮；冲泡时，茶芽首先是浮于水面，悬空挂立，片刻后，茶芽迅速吸水，慢慢开始下沉，三浮三沉后簇立杯底，极为美观，军人视其“刀枪林立”，文人赞其“万笔书天”，艺人夸其“金菊怒放”。

选购大揭秘

君山银针是黄茶标志性品牌的标志性产品。正宗的君山银针是经过发酵的，芽头呈金黄色，享有“金镶玉”的美称，外层裹一层鲜亮的白毫；市面上很多冒牌的君山银针是不发酵的，属于绿茶类。两者的风味、口感相差甚远。君山银针有“黄金砖”、“黄金饼”等黄茶系列产品。



蒙顶黄芽

蒙顶黄芽是蒙顶茶系列产品之一，是芽形顶级黄茶。蒙顶茶的栽培始于西汉，距今已有两千多年的历史，曾被列为贡茶，新中国成立后被评为全国十大名茶之一。20世纪50年代初开始生产黄芽，称为“蒙顶黄芽”。

产地



四川省雅安市名山县蒙顶山地区。

品质特征



形状：扁平挺直，全芽披毫

色泽：嫩黄油润

汤色：黄中透碧

香气：甜香浓郁

滋味：甘醇

叶底：嫩黄匀齐



干茶：扁平挺直



叶底：嫩黄匀齐



汤色：黄中透碧

鉴

◎ 一般情况下，芽头多、锋苗多、叶质细嫩、白毫多的蒙顶黄芽为上品，多梗、多叶柄、叶质老、身骨轻者为次品。

◎ 闻干茶香气，如果有焦、霉、馊等味道，则为次品；而香气持久，且遇热后更浓，则为正品。

◎ 上等蒙顶黄芽汤色黄亮中带浅绿，滋味鲜醇甘甜，即使是干茶，咀嚼起来也有淡淡的甜味，而不仅仅是苦涩味。

泡

冲泡蒙顶黄芽可以选择透明的玻璃器皿，水温宜在 75~85℃，茶水比例为 1 : 50，投茶方式建议采用“上投法”，冲泡 3 分钟左右即可品饮。

品

冲泡后，内质甜香浓郁，滋味甘醇鲜爽。蒙顶山茶鲜、甘、醇，喝一口，让茶水在口里转一圈再吞下，会顿感丝丝甘醇鲜爽，缕缕清香萦绕，世间美事尽在此处！饮至杯中茶汤尚余 1/3 时（不宜一下全部饮完），再续加开水，接着品饮。

赏

外观上扁平挺直，全芽披毫，色泽嫩黄油润；冲泡后，汤色黄亮透碧，叶底黄亮匀齐。

选购大揭秘

购买时请认准“蒙顶山茶”驰名商标。蒙顶黄芽特级茶的价格一般为 80 元 / 50 克左右。

■ 世界茶文化圣山——蒙顶山。



霍山黄芽

霍山黄芽为历史名茶，1971 年经创制而恢复生产，延续至今，现与黄山、黄梅戏齐名，并称“安徽三黄”。霍山黄芽是用每年在谷雨前后采摘的一芽一叶或一芽二叶初展的鲜叶，经过杀青、初烘、摊凉、复烘、摊放、足烘等工序制成的。特级霍山黄芽采用一芽一叶初展的金黄色鲜叶为原料。

产地



安徽省六安市霍山县鸡金山、乌米尖、金竹坪、金家湾等地。

品质特征



形状：形似雀舌，细嫩多毫

色泽：绿润泛黄

汤色：稍绿，黄而明亮

香气：清新，有熟板栗香

滋味：醇厚回甘

叶底：黄亮，嫩匀厚实



干茶：细嫩多毫



叶底：嫩匀厚实



汤色：黄而明亮

鉴

从外形上看，霍山黄芽形似雀舌，多毫，色泽绿润泛黄；冲泡后，内质香气清高，有熟板栗香，汤色黄绿明亮，滋味醇厚回甜。

泡

宜用紫砂壶或白瓷小盖碗冲泡，水温 75~85℃，第一泡浸泡 3 分钟后，即可品饮。

品

冲泡后，内质香气馥郁，细品，舌根会有丝丝甜味，不是那种先入为主的甜，而是咽下后由喉底生出的一种感觉。

赏

霍山黄芽外观上条直微展，匀齐成朵，形似雀舌，煞是好看；冲泡后，可欣赏茶叶在水中上下翻飞、翩翩起舞的仙姿，观赏黄芽的汤色、茸毫。

选购大揭秘

常见品牌有“徽将军”、“一品双尖”、“抱儿钟秀”等。



清清白白的鲜醇白茶

白毫银针

白毫银针为历史名茶，素有茶中“美女”、“茶王”之美称。由于鲜叶原料全部是茶芽，制成成品茶后，形状似针，白毫密披，色白如银，故名为白毫银针。白毫银针虽是茶类，但因其有较高的药用价值，能清热解毒，故又有“功若犀角”之美誉。

产地

福建省福鼎市、政和县。

品质特征

形状：芽壮肥硕，挺直似针，白毫满披

色泽：银绿有光泽

汤色：浅杏黄，晶亮

香气：毫香清鲜

滋味：醇厚爽口

叶底：匀绿完整，肥嫩柔软



干茶：芽壮肥硕



叶底：肥嫩柔软



汤色：杏黄晶亮

鉴

◎白毫银针是由未展开的肥嫩芽头制成的，茶芽肥壮挺直、匀整，白毫明显，色泽银灰，熠熠闪光。

◎优质的白毫银针，冲泡后芽尖朝上，茶芽徐徐下落于杯中，再慢慢下沉至杯底，条条挺立，上下交错，极其壮观。

泡

冲泡白毫银针可以选用透明的玻璃杯，以95~100℃的水温冲泡之后，就可置入茶叶3克，注入200毫升左右的水，然后一手托杯底，另一手扶杯，将茶杯沿顺时针方向轻轻倾斜转动约半分钟，使茶叶进一步吸收水分，充分发挥茶的香气，待冲泡5分钟后即可闻香品茶。

品

冲泡后，内质毫香嫩爽，滋味醇厚甘鲜。老白茶苦涩感降低，醇厚增加，饮后，明显感到比新白茶顺滑舒适很多。

赏

外观上，芽壮肥硕，挺直似针，茸毫浓密，银绿有光泽；冲泡后茶芽吸水，先是芽尖向上，竖立着悬浮在杯中，然后徐徐下沉，下沉时有快有慢，上下交错，根根茶芽都挺立水中，望之犹如石钟乳，蔚为奇观，约10分钟后，茶汤泛黄，呈杏黄色。

选购大揭秘

白茶素有“一年是茶，三年是药，七年是宝”的说法，据研究，陈年白茶在抗炎症、降血糖、修复酒精肝损伤和调理肠胃等方面比新产白茶具有更好的效果。但行家说，在市面上流通的陈年白茶年限多是5年左右，而存放10年以上才能算是严格意义上的老白茶。具体来说，存放2年的白毫银针基本没有特别明显的滋味，存放3年后就呈现出奶油味，4~5年后就有荷叶香，5~10年转为枣香，10年以上的会有药香。虽然每个阶段的品质特点都不太一样，但是购买时都有一个相同的标准，就是检查茶叶的香气和滋味是否纯净。



白牡丹

白牡丹为历史名茶，绿叶中夹银色白毫芽，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，犹如蓓蕾初放，故名。因其独特品质和清热润肺的功效，白牡丹又常常被赞为“白茶之王”。

产地



福建省南平市建阳市、松溪县、政和县及福鼎市等地。

品质特征



形状：两叶抱一芽，叶态自然，叶背茸毛洁白

色泽：深灰绿或暗青苔色

汤色：杏黄或橙黄清澈

香气：清新纯正，毫香明显

滋味：鲜醇清甜

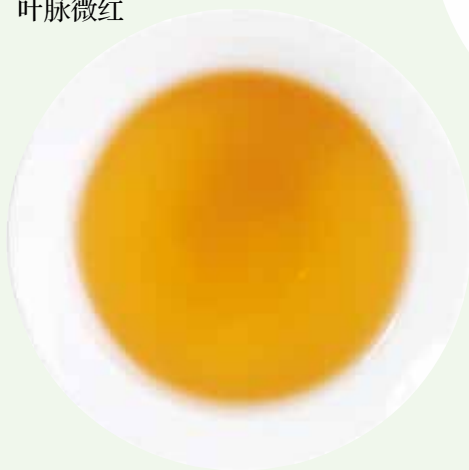
叶底：叶张肥嫩，柔软成朵，叶脉微红



干茶：茸毛洁白



叶底：叶张肥嫩



汤色：橙黄清澈

贡眉

贡眉是历史名茶，过去主要出口港澳地区，现今已销往德国、日本、新加坡、马来西亚等国家，曾在 1984 年全国名茶品质鉴评会上被授予“中国名茶”称号。

产地



福建省南平市的建阳市、政和县、松溪县、建瓯市、浦城县及宁德市的福鼎等地。

品质特征



形状：叶缘略带垂卷形，显毫心

色泽：灰绿或翠绿，鲜艳有光泽

汤色：橙黄（或深黄）清澈

香气：清新纯正

滋味：醇厚清甜

叶底：柔软鲜亮，匀整



干茶：叶缘垂卷



叶底：柔软鲜亮



汤色：橙黄清澈

花香满溢的绚丽花茶

福州茉莉花茶

福州茉莉花茶属历史名茶，并且是茉莉花茶中唯一的一款历史名茶。福州市地处南亚热带，气候温和，雨量充沛，花木遍地，优势的栽培环境形成了茉莉花茶洁白、厚实、香气持久的特点，所产的茉莉花也因花期早、花期长、花蕾大、产量高、质量好和香味浓而著名。

产地

福建省福州市和宁德市的福鼎市境内。

品质特征

形状：紧细显毫，匀整洁净

色泽：绿润

汤色：黄绿明亮

香气：纯正浓郁，鲜灵持久

滋味：醇厚鲜爽

叶底：黄绿柔软，匀嫩



干茶：紧细显毫



叶底：黄绿柔软



汤色：黄绿明亮

鉴

◎优质茉莉花茶外形完整，色泽嫩黄，不存在其他夹杂物或碎茶。

◎上品茉莉花茶香气浓郁，鲜灵持久，且耐泡，至少能泡两泡，而个别稍差的花茶香气薄，不持久，一泡有香，二泡便无香了。

◎优质茉莉花茶泡饮鲜醇爽口，滋味醇厚，不掺杂一点烟焦味或其他异味，饮后，口中留有花的芬芳和茶叶的香醇。

◎茉莉花茶的汤色应以黄而明亮为佳，若深暗泛红，品质往往较差。

泡

宜选用玻璃杯冲泡，先用沸水将玻璃杯烫净预热，再取花茶3克左右投入杯中，然后将80~90℃的沸水分两次注入，先注入1/3的水量，半分钟过后，再注入剩余水量，冲泡1分钟左右后，即可饮用。

品

冲泡后，香气高锐，鲜灵馥郁，花香持久，且耐泡。茶汤一入口，应先品尝其是否有异味，如“馊、酸味”等，如无异味，说明滋味纯度好；接着品尝滋味是否鲜醇爽口，若有闷熟味，就是欠鲜的表现。品第二泡时，好的花茶应滋味浓厚回甘，若花香淡薄，说明“吃香”不够，是欠浓的表现。

赏

外观上，条索紧细匀整，外形秀美；冲泡后，更是线条优美，如花瓣在杯中舞蹈。色彩上，色泽嫩绿、黄绿，富有光泽；冲泡后，汤色黄绿明亮，叶底匀嫩柔软。

选购大揭秘

茉莉花茶分特级、一级、二级、三级、四级、五级等，特种茉莉花茶芽毫显露；特级、一级茉莉花茶条形细紧或肥嫩紧结，芽毫稍显露；二、三级茶基本无芽毫；四、五级茶属于低档茶，条形松、大，常带黄片、茎梗，抓一把茶掂在手中，感觉很轻。



碧潭飘雪

碧潭飘雪于20世纪90年代由知名茶人徐金华创制而成。自20世纪70年代以来，他所制作的手工花茶便已声名鹊起，并以“徐公茶”著称。1995年，他又专门成立了新津徐公茶文化研究所，作为专门研究“碧潭飘雪”的机构。

产地



四川省成都市新津县峨眉山地区。

品质特征



形状：紧细挺秀，白毫显露

色泽：绿而带黄，花瓣金黄

汤色：碧黄（黄中带绿），清亮

香气：有茉莉花清香，鲜灵持久

滋味：醇香清爽，回味悠长

叶底：黄绿匀亮，细嫩多芽



干茶：紧细挺秀



叶底：细嫩匀亮



汤色：碧黄清亮

鉴

◎优质碧潭飘雪花茶，外形比较匀整，少有碎渣，条索细紧，毫色深浅不一；干茉莉花，花朵色泽金黄，花瓣完整。

◎冲泡后，花瓣漂浮在茶汤表面，黄绿色的茶芽主要集中在茶杯的下半部分，闻起来，茶香和花香非常浓郁，二泡、三泡后，仍然非常明显。

泡

可以选择用玻璃杯或盖碗冲泡。置茶之前，要先热杯，然后置入 3~5 克干茶，注入 150 毫升左右的沸水，沸水温度以 80~90℃ 为宜，最佳冲泡时间为 3 分钟。

品

冲泡后，内质香气鲜灵持久，品饮茶汤，鲜爽回甘；二泡以后，这种茶味花香更加明显；三泡、四泡，香味犹存。

赏

用盖碗冲泡，只见朵朵白花漂浮其上，犹如天降瑞雪，黄绿明亮的茶芽，布满茶杯的下半部分，颇具观赏性和美感。

■ 用青瓷盖碗冲泡碧潭飘雪，既闻花香又见花形，其清新优雅的香气让人着迷。

选购大揭秘

虽然好花茶重香味，但是正品碧潭飘雪香味并不浓烈，而是纯爽、清香，味清淡。选购碧潭飘雪时，一定要认清产地，四川所产的花茶，品种才正宗。





工艺花茶

工艺花茶属于再加工茶，是一类选用茉莉花、百合花、山茶花、金莲花、千日红、贡菊花、金盏菊等与茶芽扎成形的花茶。工艺花茶既可饮用，又可供艺术欣赏，以沸水冲泡后，如盛开的花朵，花影茶光娇媚悦目，徐徐舒展，千姿百态，堪称一绝，深受优雅女性的喜爱。

产地



福建省福鼎市、安徽省黄山市。

品质特征



形状：呈花朵状

色泽：黄绿或翠绿

汤色：黄绿明亮

香气：既有茶香又有花香

滋味：醇和

叶底：嫩绿，形如盛开的牡丹花

泡



西式高脚杯。可选择高 15 厘米左右、上部口径 8~10 厘米的高脚杯。用西式高脚杯泡工艺花茶，不仅有一种浪漫感，而且还较好地满足了方便观赏和自身造型富有特点这两项要求。这种杯子适合冲泡后花朵展开距离较长的工艺花茶。

大口径短臂玻璃杯。一般选透明度极高、晶莹剔透的优质大口径杯子，其造型矮胖一些，适宜冲泡后花朵呈横向展开的工艺花茶。



茉莉仙女



千日红



东方美人



蝶恋花





专题

茶的选购与收藏

从内质来挑选

购买茶叶时，如果只观看干茶的外形和色泽，闻干香，会不容易判断出茶叶的品质，应从以下六个方面来简易地挑选茶叶。

条索松紧：一般来说，条索紧、身骨重实、圆（扁形茶除外）而挺直，说明原料嫩，做工好，品质优。品质低的茶叶抓在手里轻飘飘的，似乎压得平平整整，卖相很好，但不是好茶叶。只有在手里厚重有肉头的才是好茶叶。

色泽：好茶均要求色泽一致，光泽明亮，油润鲜活。如绿茶以翠绿油润为好。

均匀度：将茶叶倒入盘中（若无，可以用白纸代替），让茶盘旋转数圈，使茶叶分出层次，若中段茶多，则表明茶匀度好。

净度：以不含有茶梗、叶柄和茶子为质量好。

整碎：茶叶的外形和断碎程度，以匀整为好，断碎为次。

香气：抓一把干茶，闻其香气，绿茶取其清香，红茶要带有一种焦糖香，包种茶要有花香，乌龙茶应具特有之熟果香，花茶则应有熏花之花香和茶香混合之强烈香气，黄茶要有锅巴香，白茶要有毫香。同时，还应检查有无馊、烟、霉、焦、酸等劣变气味及其他异味。

从价格来挑选

据内行介绍，同样的茶叶，不同的茶叶店会报出每千克 400~2000 元不等的参考价。这种情况下，不懂茶叶的消费者根本无法通过价格来判断茶叶质量的好坏。所以，如果不看茶叶品质，只看价格，有可能花了冤枉钱也买不到好茶。

茶叶的价格主要由品质和级别决定，品质主要指茶叶的产地和树种，级别则由采摘的芽叶和加工工艺决定。例如，西湖龙井的级别主要与采摘时间、采摘部位有关，嫩芽、一芽一叶、一芽二叶的价格就相差不少；同样是龙井，清明前采摘的明前茶是最贵的。同样的茶叶，手工制作的通常要比机器加工的贵。所以，大家在购买茶叶的时候，要重品质，轻级别；喝茶时重品饮，重养生。

其实，平常老百姓没必要买高档茶或高价茶，完全可以依据个人经济能力和口味进行选择，建议选择 100~300 元一斤的茶比较合适，这个价格可以买到品质很不错的茶。有些级别高的茶由于采摘时间太早、芽叶采摘太嫩，而茶的一部分营养又恰恰是在茎里，所以，这样一来，有些采摘一芽二叶或一芽三叶制成的便宜茶，养生效果可能更佳。

安化黑茶的收藏

安化黑茶还具有很好的收藏价值。黑茶藏家们对安化黑茶的收藏前景看好，原因有三：第一，安化黑茶具有“越陈越香”的特性。安化黑茶属后发酵茶，在一定期限内，在采用正确储存方法的情况下，是越陈越好。第二，安化黑茶具有稀缺性。安化目前的茶园面积只有十多万亩，资源很有限。第三，安化黑茶的保健功效。科学和实践已经证明，安化黑茶的确具有消食去腻、降“三高”的功效。

普洱茶的收藏

普洱茶就像酒，存放得越久就越好，而且每一年价格都会有所增长。对于喜爱收藏普洱茶的人来说，一定要多研究多比较，找对茶厂，找对茶品种，还要有良好的贮藏条件。所以，行家说保存普洱茶要注意“一选二买三录四藏”。

“一选”是指根据自己的收藏爱好、收藏目的和收藏时限来选择普洱茶。如果打算短时间收藏就品饮的，可选择“熟普”。如果是以升值为目的，最好选购“生普”，因为生普出产出来后，一开始并不会直接进入消费领域，而是在仓库放个五年十年的，再进入收藏领域。

“二买”是最好到产地去直接购买。目前市场广为认可的四大普洱茶产区是：

勐海地区：以布朗山、南糯山、巴达山等为代表。

易武地区：以倚邦、攸乐、曼撒等为代表。

思茅地区：以哀牢、无量二大山系为代表。

临沧地区：以勐库、永德为代表。

这四个茶区的普洱茶各有特色，一般认为勐海地区的布朗山茶较霸气，被称为“茶皇”，以“老班章”为代表，而易武地区的茶较柔和，被称为“茶后”。

“三录”是指买回茶后，将买茶时间、地点、厂家、品种、名称、等级等做好记录，以备日后交易时用。

“四藏”要求存储必须干仓、恒温陈化，存放空间不能有杂气异味。另外，生茶和熟茶要分开，要整桶地放起来密封。可将普洱散茶拆去外包装后直接放于紫砂缸内，封好盖，而紧压茶多用竹箬包装。





第四章

茶香：
美器优水，烹制一壶好茶

活水还须活火烹，自临钓石取深清。

大瓢贮月归春瓮，小杓分江入夜瓶。

雪乳已翻煎处脚，松风忽作泻时声。

枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更。

——宋·苏轼《汲江煎茶》

茶具的风情

紫砂茶具

紫砂茶具工艺独特，造型多变，富含文化品位，既是精致的艺术品，又有特殊的使用价值，历来受人称颂。生产紫砂壶的主要泥料有天然五色陶土，即：紫砂泥、大红泥、朱砂泥、本山绿泥和墨绿泥。

瓷质茶具

瓷器茶具的品种主要有白瓷、青瓷、黑瓷和彩瓷等。白瓷以江西景德镇产最为著名，其次如湖南醴陵、河北唐山、安徽祁门的白瓷茶具等也各具特色。



玻璃茶具

玻璃茶具有很多种，如无色玻璃茶具、水晶玻璃茶具、金星玻璃茶具、玉色玻璃茶具、乳浊玻璃茶具等。用玻璃杯冲泡种种细嫩名优茶，观之赏心悦目，别有风趣。

金属茶具

金属茶具是指用金、银、铜、铁、锡等金属材料制作而成的茶具。用金属茶具泡茶，被认为会使“茶味走样”，因此，到了现代，金属茶具基本上已销声匿迹。但用金属制成贮茶器具，如锡瓶、锡罐等，却屡见不鲜。

竹木茶具

在历史上，我国广大农村地区，包括产茶区，很多人都使用竹或木碗泡茶，这种茶具价廉物美，经济实惠，但现代已很少采用。至于用木罐、竹罐装茶，则仍然随处可见，特别是作为艺术品的黄阳木罐和二簧竹片茶罐，都是馈赠亲友的珍品。

因茶而异选茶具

饮用大宗红茶和绿茶，注重茶的韵味，可选用有盖的壶、杯或碗来泡茶。

饮用乌龙茶重在“啜”，宜用紫砂茶具泡茶。

饮用红碎茶与工夫红茶，可用瓷壶或紫砂壶冲泡，然后将茶汤倒入白瓷杯中饮用。

如品饮的是西湖龙井、洞庭碧螺春、蒙顶甘露、君山银针、黄山毛峰等细嫩名茶，则用玻璃杯直接冲泡最为理想。

其他细嫩名优绿茶，除选用玻璃杯冲泡外，也可选用白色瓷杯冲泡。

| | |
|-----|----------------------------------|
| 绿茶 | 直筒透明玻璃杯，或用白瓷、青瓷、青花瓷的无盖杯 |
| 红茶 | 内挂白釉紫砂、白瓷、红釉瓷、暖色瓷的壶杯具、盖杯、盖碗或咖啡壶具 |
| 乌龙茶 | 紫砂壶杯具，或白瓷壶杯具、盖碗、盖杯，也可用灰褐系列炻器壶杯具 |
| 黄茶 | 奶白或黄釉瓷以及黄橙色杯具、盖碗、盖杯 |
| 白茶 | 白瓷或黄泥炻器壶杯，以及内壁有色的黑瓷杯具 |
| 黑茶 | 紫砂壶杯具 |
| 花茶 | 青瓷、青花瓷等盖碗、盖杯、壶杯具 |

因地制宜选茶具

长江以北一带的茶人，大多喜爱用盖瓷杯冲泡花茶来保持花香，或用大瓷壶泡茶，再将茶汤倒入茶盅饮用。

一些大中城市，人们喜好品细嫩名优茶，既要闻其香、啜其味，还要观其色、赏其形，因此，特别喜欢用玻璃杯或白瓷杯泡茶。

福建及广东潮州、汕头一带，人们习惯用小杯啜乌龙茶，故选用“烹茶四宝”（玉书煨、潮汕炉、孟臣罐、若琛瓿）来泡茶。

“发烧友”必备的茶具清单

茶道六用

茶则：用来量取茶叶，即从茶叶罐中取出茶叶放入茶荷中。

茶拨：用来从茶荷向茶壶或盖碗中拨取茶叶。

茶漏：将茶漏放在壶口，可扩大壶口面积，防止茶叶外溅。

茶针：用来疏通被茶渣堵塞的壶嘴。

茶夹：温杯过程中，用来夹取品茗杯和闻香杯。

茶筒：用来盛放茶则、茶拨、茶漏、茶针和茶夹 5 种茶具的容器。



茶则



茶拨



茶漏



茶针



茶夹



随手泡

先用随手泡冲泡茶叶，然后再用来温壶洁具。在泡茶过程中，壶嘴不宜对着客人。

新壶在使用前，应加水煮开后浸泡一段时间，这样，可除去壶中的异味。

要及时清洗随手泡中的水垢。



盖碗

用盖碗品茶时，碗盖、碗身、碗托三者不应分开使用，否则既不礼貌也不美观。

用盖碗品茶时，揭开碗盖，先嗅盖香，再闻茶香。

注水时一般略高于碗盖与碗体的接缝，但不要高得太多。



公道杯

泡茶时，为了保证正常冲泡次数中所冲泡的茶汤滋味和颜色大体一致，避免茶汤太苦太浓，应将泡好的茶汤倒入公道杯内，使茶汤均匀，以便随时分饮。



品茗杯

男士拿品茗杯手要收拢，以示大权在握。

女士拿品茗杯可以轻翘兰花指，这样可以显得仪态优美、端庄。



闻香杯

使用闻香杯时，将杯口朝上，双手掌心夹住闻香杯，靠近鼻孔，轻轻搓动闻香杯使之旋转，边搓动边闻香。

闻香杯常与品茗杯搭配使用。



过滤网和滤网架

过滤网用来过滤茶渣，用时放在公道杯的杯口，并注意过滤网的“柄”要与公道杯的“柄耳”相平行。滤网架用来放置过滤网。

使用过的过滤网要及时去除茶渣，并用清水反复冲洗干净。



盖托

盖托用来放置壶盖。盖托可以防止壶盖直接与茶桌接触，以示洁净，并减少壶盖的磨损。

茶荷

茶荷用来让客人欣赏茶叶。白色瓷质的茶荷更能衬托茶叶的性质、色泽。

用茶荷盛放茶叶时，泡茶者的手不能碰到茶荷的缺口部位，以示茶叶洁净卫生。



茶巾

茶巾只能擦拭茶具外部，不能用来擦拭茶具内部。茶巾的使用示范：一手拿着茶具，一手拇指在上，其余四指在下托起茶巾，然后用茶巾轻轻擦拭茶具上的水渍、茶渍等。

养壶笔

养壶笔主要用于养壶。用养壶笔将茶汤均匀地刷在壶的外壁，使壶的任何一个面都能接受茶汤的亲密“洗礼”，让壶的外壁油润、光亮。

用养壶笔来养护茶桌上的茶宠，也是现在诸多茶人的喜好。

嗜茶者的紫砂情结

陶中奇葩紫砂壶

俗话说：“水是茶之母，器是茶之父。”在各种茶器之中，茶壶居于最为重要的地位，而紫砂壶又是壶中的翘楚，因此备受茶人们的赏爱。

江苏宜兴制的紫砂茶具，泡茶既不夺茶真香，又无熟汤气，能较长时间保持茶叶的色、香、味，后人称赞其“泡茶不走味，贮茶不变色，盛暑不易馊”。它具有诸多良好的特性：

| | |
|-----------|---|
| 有良好的透气性 | 这是因为紫砂原料是一种具有双重气孔结构的多孔性材质。因此，用紫砂壶来泡茶，既不会夺茶香，又没有熟汤气，从而可以很好地保持茶叶原有的香气 |
| 具有吸附性 | 紫砂壶会吸附茶汤和茶气，久而久之，用紫砂壶泡出来的茶会越来越香醇 |
| 冷热急变性能好 | 紫砂壶的砂质传热缓慢，热稳定性极好，不会因为温度骤变而破裂，甚至还可以直接放在火上煮茶 |
| 经久耐用，历久弥新 | 很多壶具都是用过一段时间之后就变旧了，在外观和性能上都逊于新的，可紫砂壶恰恰相反，只要使用、保养得当，会越用越好，越用越美 |



如何选购紫砂壶

摸质感：紫砂壶的表面应有明显的颗粒感，摸上去像豆沙或细沙一样。

看外观：壶嘴、壶纽、壶把，基本上要在一条直线上，即“三山齐”，这是选择茶壶很重要的标准。

看颜色：真正的原矿紫砂泥料颜色暗淡，表面略显毛糙。颜色过于鲜艳光滑的紫砂壶，极有可能是添加了氧化物或者是抛了光的。因此，尽量不要购买颜色过于鲜艳的紫砂壶。另外，壶盖里外的颜色也应该基本一致。

听声音：好的紫砂壶敲击壶壁，声音听起来沉稳。

试壶盖的紧密性：用手按住壶盖的小孔，倾倒时壶盖不掉落；或将茶壶盛水，用胶条堵住流口，手按住壶盖的小孔，翻壶后，壶盖部分的水涓滴不出，则说明壶盖的紧密性好。

试水：买壶的时候要试水，好的壶出水流畅，水柱圆润、有力，呈水束状向外喷射。



■ “三山齐”



■ 出水流畅

如何使用和保养紫砂壶

开新壶

紫砂壶是有灵性的，开壶是培养其灵性不可或缺的一步。开壶的方法有多种，各行家的方法不尽相同。

第一步，将壶盖与壶身分开，用白水以小火煮至少一个小时，让壶身的气孔释放出所含的土味及杂质；第二步，用老豆腐煮至少一个小时，以消除高温煅烧带来的火气；第三步，用甘蔗嫩头煮至少一个小时；第四步，用茶叶煮至少一个小时。完成这四步之后，紫砂壶才可以正式开始使用。

另外，新购紫砂壶，未用前还要在清水中浸泡三四天，并且每天换水两三次，以清除残留在壶体表面的铁质。

茶养壶

壶的保养一般通称为养壶，养壶的目的在于使其更能涵香纳味，并使壶能焕发出本身浑朴的光泽。所以，常用的一把老壶，在没有茶的时候，也能泡出茶的味道。

圈子里的行家说“紫砂的生命在茶海里，不能侍茶，紫砂就失去了生命的光彩”，故而紫砂壶就是要通过不断泡茶来保养的。要勤泡茶，勤擦拭；经常选用不同香味的茶叶，配合不同温度的水，去养壶的色泽与香

气。泡茶时，由于水温较高，壶壁上的细孔会略微扩张，此时，要用细纱布擦拭氤氲的水汽，让壶壁吸附茶油，时间久了，壶壁色泽就光亮了。也正是由于紫砂壶气孔的存在，使得茶水浇上去后，气孔渗水，整个壶身的色泽会越来越光亮照人。

另外，宜兴紫砂壶，胎质气孔结构较大，吸附性较强，所以，最好用好茶养壶，这样养得快。如果是用普通茶叶泡茶，必须用后即清洗。如果用高级名茶，则可以贮存在壶内，搁置几日后再清洗。



■ 用养壶笔将废弃的茶汤均匀地刷在壶的外壁，让壶的外壁油润光亮。

宜茶之水

古人的泡茶用水

水质的要求

自古以来，茶人对泡茶之水津津乐道，古人对泡茶用水的选择，归纳起来，要点如下：

水要甘而洁。宋朝的蔡襄在《茶录》中说：“水泉不甘，能损茶味。”赵佶在《大观茶论》中指出：“水以清轻甘洁为美。”王安石也有“水甘茶串香”的诗句。

水要活而清鲜。宋朝的唐庚在《斗茶记》中记载：“水不问江井，要之贵活。”

贮水要得法。如明朝的熊明遇在《罗山介茶记》中指出：“养水须置石子于瓮……”明朝的许次纾在《茶疏》中进一步指出：“水性忌木，松杉为甚，木桶贮水，其害滋甚，洁瓶为佳耳。”

何为好水

泡茶用水，一般都用天然水。天然水按其来源可分为朱水（山水）、溪水、江水（河水）、湖水、井水、雨水、雪水等。自来水也算是一种经过净化的天然水。泡茶用水究竟以何种为好，自古以来，就引起人们的重视和兴趣。陆羽曾在《茶经》中明确指出：“其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，拣乳泉石池漫流者上。”

乾隆皇帝“荷露煮茗”

乾隆皇帝是清朝在位时间最长的一个皇帝，他嗜茶如命，对茶的喜爱甚至不亚于江山。乾隆有一首《荷露煮茗》（写于承德避暑山庄）诗云：“平湖几里风香荷，荷花叶上露珠多。瓶罍收取供煮茗，山庄韵事真无过。”诗前还有一段小序道：“水以轻为贵，尝制银斗较之，玉泉水重一两，唯塞上伊逊水尚可相埒（相等之义），……轻于玉泉者唯雪水及荷露。”雪水据说每斗要比玉泉水轻三厘，但雪水不常有，又非地下所出，所以，不是“入品”之水。于是，乾隆除了玉泉水之外，又常在夏秋之际选取荷露以做烹茶之水。

妙玉雪水煎茶

……妙玉执壶，只向海内斟了约一杯。宝玉细细吃了，果觉轻浮无比……黛玉因问：“这也是旧年蠲的雨水？”妙玉冷笑道：“你这么个人，竟是大俗人，连水也尝不出来。这是五年前我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年

夏天才开了。我只吃过一回，这是第二回了。你怎么尝不出来？隔年蠲的雨水哪有这样轻浮，如何吃得。”

——《红楼梦》41回《栊翠庵茶品梅花雪》

古人用雨水、雪水煎茶，不乏其例。唐朝的陆龟蒙在《煮茶》诗中就有“闲来松间坐，看煮松上雪”之句。宋朝的苏轼在《记梦回文二首并叙》诗前“叙”中也说过：“梦文以雪水煮小团茶。”这些古人以雪水煎茶的诗文，反映了自唐宋以来用雪水煎茶的风俗。近代科学分析证明，自然界中的水只有雨水、雪水为纯软水，而用软水泡茶，其汤色清明，香气高雅，滋味鲜爽，自然可贵。

现代人的泡茶用水

泉水

泉水为源头活水，其水质软，清澈甘冽，用它来泡茶，能使茶的色、香、味、形得到最大程度的发挥。但是泉水不是随处可得，对多数爱茶人而言，只能视条件去选择宜茶水品了。

纯净水

纯净水是适合泡茶的一种典型用水，用这种水泡茶，能最好地衬托茶性，使沏出的茶汤晶莹透彻，香气纯正，鲜醇爽口。市面上的纯净水品牌很多，大多数都宜泡茶。

矿泉水

矿泉水富含对人体有益的矿物质，且呈弱碱性，用它泡茶，有助于茶性的激发。但人工合成的矿物质水并不适合泡茶，其所含的人工添加的矿物质不利于茶性的发挥。

自来水

自来水一般含有用来消毒的氯气等，如果直接煮沸后用来泡茶，很容易使茶有苦涩味，且茶汤的颜色也不好。所以，要想得到较好的自来水，最好用干净容器盛接自来水静置一天，等氯气自然散逸后再煮沸沏茶，或者用净水器来达到净化的效果。



泡茶的艺术

泡茶的讲究

茶叶和水的用量

泡茶所用的茶叶量并没有绝对统一的规定和标准，一般情况下，一个普通的 200 毫升的茶杯只需放入 3~4 克茶叶，这样用沸水冲泡至七八成满时，茶汤品质才不受影响。具体泡茶时，茶叶与水的比例还是有一定原则的。比如，白毫乌龙、六安瓜片等较为蓬松的茶，水只需七八分满；揉成球状的乌龙茶、条形肥大的白毫银针等略显结实的茶，用水量应为茶壶容量的 $\frac{1}{4}$ ；对于工夫红茶等紧实的茶，用水量则更少，仅为茶壶容量的 $\frac{1}{5}$ 。

泡茶水温

一般来说，绿茶，尤其是名优绿茶，应该用 75~85℃ 的初沸水来冲泡；对于茶叶加工适中的红茶则需要用 95~100℃ 的水来冲泡；乌龙茶则需要用刚烧开水来冲泡，以保证茶味被充分浸泡出来而不至于影响品质。

冲泡时间

一般来说，绿茶和红茶等第一道茶的冲泡时间，最好以 3 克茶倒入 150 毫升水冲泡 30 秒钟左右。另外，较为紧实的茶叶或紧压茶等应延长第一道茶的冲泡时间。一般来说，第二、三道冲泡的时间较第一道缩短；而重萎凋微“发酵”的白茶则应延长第一道茶的冲泡时间，以保证茶叶中的可溶性物质被充分地释放出来。对于乌龙茶、花茶这些重香气的茶种来说，冲泡的时间则不宜太长，乌龙茶 1 分钟左右即可，花茶则需 2 分钟左右。

冲泡次数

日常生活中，绿茶、红茶、花茶等的冲泡次数应以 3 次为宜，而乌龙茶因投茶量大、茶叶成熟度高，故可以冲泡多次；而以红碎茶、花茶为原料加工成的袋泡茶，因茶汁极易浸出，故最好只冲泡 1 次。

泡茶的技艺

醒茶

醒茶也称润茶，即在正式泡茶前先将茶叶润烫一遍，随后将茶汤倒掉不喝，目的在于充分湿润茶叶，提升茶叶、茶具温度，便于第二泡茶汤的浸出，还可以去除茶叶中所含的杂质。在冲泡黑茶时多会用到醒茶，一般紧压茶醒茶约30秒，散茶醒茶8秒左右。在冲泡红茶时也可以醒茶，将沸水环着壶口，沿壶边冲入，以使茶叶受热均匀、适度，然后将茶汤立即倒掉。

温壶温杯

冲泡香气高锐的乌龙茶时，通过温壶温杯提高器皿的温度，可使乌龙茶的内质发挥得淋漓尽致。泡茶前，先用沸水将茶壶、茶杯等器具依次烫过或淋洗一遍，使茶具保持清洁，有相当的温度，称为“温壶温杯”。

淋壶

选用紫砂壶泡功夫茶时，在冲好茶、盖上壶盖后，淋壶是必不可少的环节。所谓淋壶，是指在冲泡后，怕水温不够高，再于壶的外壁用沸水回旋淋浇盖上盖的茶壶，至茶盘积水涨到壶的中部即停，以提高壶的温度，泡出茶的绝美真味。因此，淋壶也称为“内外攻击”。



■ 凤凰三点头

凤凰三点头

凤凰三点头是用玻璃杯冲泡绿茶时的经典动作，指泡茶者高提水壶，让水直泻而下，然后借助力腕的力量，上下提拉注水，反复三次，借助水的冲力，让茶叶在水中来回翻滚流动，激发茶性。因为这个动作像凤凰点头，所以，被称为凤凰三点头。这一动作还表示对客人三鞠躬，以示礼貌与尊重。

高冲水

高冲水是指将水壶提高，将沸水从茶壶上方二三十厘米的高处直冲下去，要做到水流不间断、不外溢，可使壶里每片茶叶都能在滚水里翻动，充分受热，并能把茶叶中的杂质冲到水面，使其溢出壶外（水满至壶口时，用壶盖刮沫后应当即加盖，以保香气）。

品茶的艺术

品茶之“三乐”“四妙”

三 乐

品茶的“三乐”，一是“独品得神”，指一个人置身于自然的青山绿水间或者高雅的茶室内，通过品茗，心驰寰宇，神交自然，物我两忘，此一乐也。二是“对品得趣”，指一对知心好友把茶对饮，无须多言却心有灵犀之乐。三是“众品得慧”，孔子曰：“三人行，必有我师焉。”众人相聚品茗，互相沟通，相互启迪，可以学到许多从书本上学不到的知识学问，这同样是一大乐事。

四 妙

清初，杜浚在其《茶喜》诗的序言里阐明了茶有“湛、幽、灵、远”四妙。所谓“四妙”，是说茶艺具有四个美妙的特性。“湛”即精湛、深湛，“幽”为幽静、幽深，“灵”指灵妙、灵性，“远”意指高远、旷远。这四者都与饮茶时的物质需求无关，属于审美意境，是对茶道美学和精神的一种概括。中国茶道将日常的物质生活上升到精神文化层次，既是饮茶的艺术，也是生活的艺术，更是人生的艺术。



不可不知的品茶待客礼仪

待客礼仪



客来敬茶，自古以来是我国人民重情好客的礼俗。宾客临门，一杯香茗，既表达了对客人的尊敬，又表达了以茶会友、谈情叙谊的至诚心情。同时，饮茶的地点，应尽可能打扫得干净；选择的茶具和用水，必须清洁卫生；茶叶的选择，也必须是家中所存茶叶中的上品。如为极品，还应事先向客人介绍一下此茶的由来和特点，以引起客人对此茶的兴趣。

泡茶时不宜将水冲得过满，可分两次冲水。敬茶时，主人必须将茶双手捧上。主人陪客人饮茶，边饮边叙情谊，客人所饮茶汤只剩 1/3 左右时，主人宜起身为客人茶杯里添茶水。饮茶时，主人有时也可配上一些糖果点心以助雅兴。

俗话说：酒满茶半。奉茶时应注意：茶不要太满，以八分满为宜。

品茶礼仪



品绿茶时，可以用小勺或搅棒轻轻搅动，直至茶水变色。搅动时，杯子放在桌上，用一手轻触杯身，一手大拇指和中指轻捏勺柄，缓缓地按顺时针方向搅动。轻搅几圈后，茶水变色，色泽透明晶莹，带有浅浅的花果颜色，清香溢出。饮用时，要将小勺和搅棒取出，不要放在杯中直接喝，也不要喝几口，搅动几下，这种动作会显得很局促，也不雅观。

品红茶需用瓷杯，茶叶放入杯中以后，只能注水七分满，否则不仅不符合红茶的饮用礼仪，而且如果茶水不小心溢出，还容易烫伤自己和客人。端茶时，男士拿品茗杯的手要收拢，表示大权在握；女士则可以轻翘兰花指，漂亮而优雅。自己喝茶或与别人喝茶时，以及端茶、接茶时都应如此。在接送茶水的过程中，身体不要太直，可以微微向前倾。



不同器皿的泡茶法

紫砂茶壶泡法

紫砂壶的选择要考虑所泡的茶叶，一般紫泥、清水泥料的紫砂壶适合泡浓度较高的红茶、普洱茶等，朱泥料的紫砂壶则更适合泡香茶、高山茶、铁观音等。

从容量上看，200 毫升以下的平矮紫砂壶可以在瞬间达到高温，最适合泡铁观音。

普洱茶、红茶要求保温时间长，可以用较高深、窄长的 250 毫升左右的紫砂壶来冲泡。

绿茶不宜长时间高温浸泡，要求茶尽快散热，可以用广口紫砂壶来冲泡。

备具 / 紫砂壶、公道杯、品茗杯、茶荷、茶盘、茶叶罐、茶道六用、随手泡

选茶 / 普洱熟茶



冲泡前先烫洗器皿。



将茶拨入茶荷中。



将茶叶拨入紫砂壶中。



④ 将水注入紫砂壶中，唤醒茶叶。



⑤ 将紫砂壶中的茶水倒掉。



⑥ 高提随手泡，往紫砂壶中倒水。



⑦ 将冲泡好的茶滤入公道杯中。



⑧ 再均匀分入品茗杯中。



⑨ 将茶敬奉给客人，普洱茶的茶汤色如红酒，美如琥珀，还有股特别的茶香。

玻璃杯泡法

用玻璃杯来冲泡绿茶，茶叶在水中的欢悦舞蹈会尽收眼底，让喝茶变成一场视觉的盛宴。玻璃杯取之随意，用之便捷，可随时享受茶香茶韵。

备具 / 玻璃杯、水盂、茶叶罐、茶荷、随手泡
选茶 / 太平猴魁



用开水烫一遍玻璃杯，做到茶杯冰清玉洁，一尘不染。



2

将茶叶拨入茶荷后，再放入玻璃杯中。



3

向玻璃杯中注入少许热水，润茶。



4

冲泡绿茶讲究高冲水，冲水时水壶有节奏地三起三落，好似凤凰在向客人点头致意。



5

冲入热水，茶先浮在水面上，再慢慢沉入杯底。



6

将泡好的茶敬奉给客人。

盖碗泡法

盖碗为白瓷制作，用其泡茶，有不失味、导热快的特点。使用盖碗泡茶时，要注意茶叶的投放量。现今的市场上有售“五克”量、“十克”量等不同容量的盖碗，很容易根据自己买的盖碗来决定投茶量。

备具 / 盖碗、公道杯、品茗杯、茶盘、茶道六用、茶叶罐、茶荷、随手泡

选茶 / 大红袍



1 用茶匙将茶叶拨入茶荷中。



2 用开水洗净盖碗，左右旋转并提高盖碗的温度。



3 将温盖碗的水倒入公道杯中，再倒入品茗杯中。



4 将茶叶放入盖碗中。



5 将随手泡提高，向盖碗中注入开水，使茶叶随开水在盖碗中旋转。



6 用碗盖刮去浮在表面的泡沫。



7 泡茶 1~3 分钟后，将盖碗中的茶汤倒入公道杯中。



8 将公道杯中的茶依次倒入品茗杯中。



9 闻品茗杯上茶的留香，浅尝细品，体味茶的美妙韵味。

飘逸杯泡法

功夫茶饮起来太麻烦，进行起来有诸多不便，可以尝试用飘逸杯来冲泡茶叶。飘逸杯泡法适合办公室使用。

在放置一定量的茶叶冲泡好后，倒入杯中品饮，也可以按照自己的喜好直接用大杯来冲泡。

备具 / 飘逸杯、品茗杯、茶叶罐、水盂、茶荷、茶道六用、随手泡

选茶 / 西湖龙井



将沸水冲入飘逸杯中，旋转温杯；把杯中的水倒入品茗杯中，温烫后倒入水盂中。



2 从茶叶罐中取茶，再将茶拨入飘逸杯内。



3 将烧开的水注入飘逸杯中，至泡沫溢出杯口，将杯静置 1 分钟。



4 按住飘逸杯出水按钮，出水。



5 将飘逸杯中的茶汤倒入品茗杯中，以七分满为宜。



不同场合的泡茶法

居家轻松泡茶

在家里，轻松闲暇的时候，不妨拿出家里的茶具，为自己和家人泡上一杯浓浓的香茶，体味“晴窗细乳戏分茶”的乐趣，一起品味其中的美好。

备具 / 紫砂壶、公道杯、品茗杯、茶盘、茶荷、茶叶罐、茶道六用、随手泡

选茶 / 冻顶乌龙



1 从茶叶罐中取适量茶叶。



2 将开水依次倒入紫砂壶、公道杯、品茗杯中，温壶及器具。



3 用茶匙将茶拨入茶壶中。



4 将水注入壶中，至茶汤四溢。



⑤ 用壶盖向内刮去壶口处的浮沫，盖好壶盖，静置一会儿。



⑥ 将壶中的茶汤滤入公道杯中。



⑦ 将公道杯中的茶汤均匀分到每个闻香杯中。



⑧ 将品茗杯扣到闻香杯上，双手食指抵住闻香杯底，拇指按住品茗杯杯底快速反转。



⑨ 拿起闻香杯，双手搓动闻香杯以闻香。



⑩ 品饮茶汤。

旅行泡茶

外出旅游时，开水并非随手可取，这时不妨采用冷水泡茶法。在炎炎的夏日，用买到的冷矿泉水泡茶，也能体味出一丝清凉。

备具 / 冷水（如纯净水、山泉水）、旅行茶具一套、茶叶罐
选茶 / 黄山毛峰



将准备好的干净冷水冲入小盖碗、公道杯、茶杯中温具，然后将盖碗和茶杯中的水倒至茶盘中。



2 将茶叶放入盖碗中。



3 倒入冷水，浸泡半个小时。



4 将滤网放到公道杯上。



5 将茶汤倒入公道杯中。



6 将茶汤依次倒进茶杯。



7 请客人喝茶。

办公室简单易行泡茶

很多爱茶的上班族因为场地原因，泡茶的器具无法准备得那么全。其实，办公室里也是可以泡出好茶的。



1 准备飘逸杯、品茗杯、水盂、茶叶和随手泡。



2 将少许开水注入飘逸杯中并旋转一圈，使开水温遍飘逸杯内壁，再倒入品茗杯中温烫。



3 冲水至飘逸杯高度的2/3处。



4 放入茶叶至飘逸杯中。



5 静置1分钟，摁下出水按钮，出茶汤。



6 将茶汤分匀至品茗杯中，品饮即可。

专题

残茶物尽其用

固齿洁齿：如您患有口腔疾患如牙龈炎等，可用隔夜茶刷牙、漱口，不但能止血，还能杀菌，消除口臭，预防感染，但要注意，不宜用存放过久而变味的茶水。

止血：隔夜茶中含有丰富的酸素，可阻止毛细血管出血。如患口腔炎、舌痛、湿疹、牙龈出血等，均可用隔夜茶漱口治疗。疮口脓疡、皮肤出血也可用其洗浴。

明目：隔夜茶中的茶多酚有抗菌消炎作用，如果眼睛出现红丝，可以每天用隔夜茶洗几次。

止痒：用温热的隔夜茶洗头或擦身，茶中的氟能迅速止痒，还能防治湿疹。

生发：用隔夜茶洗头，还有生发和去头屑的功效。如嫌眉毛稀疏，每天可用刷子蘸隔夜茶刷眉，日子久了，眉毛自然变得浓密光亮。

防晒：皮肤被太阳晒伤，可用毛巾蘸隔夜茶轻轻擦拭。因为鞣酸对皮肤有收敛作用，茶中的类黄酮化合物也有抗辐射作用。

吸臭味：茶叶本身就有收敛和吸附异味的的作用，而且吸臭效果非常好。将茶叶末放进鞋内，有助于吸味。

浇花：喝过的废茶叶渣倒在花草盆里的土面上，可使花草生长茂盛。

除蚊：收集平时喝剩的残茶叶，将其晒干后在蚊子容易进出的地方燃烧，驱蚊效果和蚊香不相上下，而且对人体绝对无害。

洗涤丝质衣物：丝质衣服最怕化学清洁剂，如果用泡过的茶叶煮水后来洗涤丝质衣服，便能保持衣物色泽光亮如新。洗尼龙纤维衣服，也有同样的效果。





第五章

茶味：
茶中自有真滋味

嫩芽香且灵，吾谓草中英。

夜臼和烟捣，寒炉对雪烹。

唯忧碧粉散，常见绿花生。

最是堪珍重，能令睡思清。

——五代后晋·郑邀《茶诗》

察颜观色闻香品味

三看三闻三品三回味

三 看

一看干茶的外观形状：即看干茶的外形和色泽，通常称为“看茶相”。质量好的茶叶外形应均匀一致，杂质含量不会过多，而且各种茶均有一定的色泽要求，如绿茶翠绿、红茶乌黑油润、乌龙茶青褐色、黑茶黑油色等。

二看汤色：即看茶汤是否清澈、明亮。好茶的茶汤不仅清澈，还要有一定的亮度。茶汤的颜色有黄绿色、绿色、红色、橙色、黄色等。

三看叶底：即看冲泡后展开的茶叶是否细嫩、明亮、匀齐，有没有杂质和焦斑；从茶叶的展开快慢辨别好坏（泡开速度快，表明茶叶质量好）；从茶叶形状辨别种类及好坏。



一看干茶



二看汤色



三看叶底

三 闻



一闻干茶香，称为“干闻”：是用开水温杯后，将茶叶倒入杯中轻摇，闻茶香的纯度，辨别一下茶叶有无烟焦、酸馊、霉陈、日晒等异味。例如绿茶是清香，红茶略带焦糖香，乌龙茶有独特的熟果香，而花茶则拥有花香和茶香混合的强烈香气。

二闻杯盖香，称为“热闻”：在冲泡时，闻茶汤所散发出来的甜香、火香、清香、花香、栗香、果香等各种独特的香气。这些香型，或醇厚，或淡雅，或辛锐，或平和，各有不同的风情。

三闻杯底香，称为“冷闻”：即喝完茶后，待杯子的余温将水分蒸干后，闻杯内留下的茶的余香味，以分辨出香气时间的长短或持久程度。

三 品



头一品品火功：即品杀青和烘干时掌握温度和时间的水平，就是品茶叶加工过程中的火候是老火、足火还是生青，是否有晒味。

第二品品滋味：让茶汤在口腔内流动，与舌根、舌面、舌侧、舌端的味蕾充分接触，看茶味是浓烈、鲜爽、甜爽、醇厚、醇和，还是苦涩、淡薄。

第三品品韵味：清朝大才子袁枚曾讲：“品茶应含英咀华，并徐徐体贴之。”意思就是将茶含在口中，慢慢咀嚼，细细品味，感受茶汤咽下后流过喉咙时的爽滑。



■ 热闻

三回味



- 一是舌根回味甘甜，满口生津。
- 二是齿颊回味甘醇，留香尽日。
- 三是喉底回味甘爽，心旷神怡。

茶宜静品

品茶须清静，这清静，说的不仅是居处之地没有搅扰，更是内心的安宁淡泊。只有秉持着恬淡从容的情怀，才能品出茶中真味。

鲁迅先生当年曾经专门写过一篇名为《喝茶》的文章来讲述自己饮茶的经验：“有好茶喝，会喝好茶，是一种‘清福’。不过要享这‘清福’，首先必须有工夫，其次是练出来的特别的感觉。”而这种“特别的感觉”却恰恰要在清静之中才练得出来，否则，心里时时都在惦记着其他的事情，又哪里能够品味到茶的神韵呢？

鲁迅在文中讲到，买了二两好茶回来冲泡，味道竟和自己一向喝的粗茶差不多，他意识到了自己的错误：“喝好茶，是要用盖碗的，于是用盖碗。果然，泡了之后，色清而味甘，微香而小苦，确是好茶叶”。接着，文中又提到这样的话：“但这是须在静坐无为的时候的，当我正写着《吃教》的中途，拿来一喝，那好味道竟又不知不觉地滑过去，像喝着粗茶一样了。”由此可见，品饮好茶，清静无为的心态是定然不可缺少的。

■ 品茶是人心的回归，心的歇息，心的享受。品茶时，要有一个好的心境，才能真正体会到茶的真谛，从而获得精神上的享受。



享受悠闲下午茶

下午茶的起源

下午茶起源于17世纪。当时，英国上流社会的早餐很丰盛，午餐较为简单，晚餐一直到晚上8时左右才能开始，于是，人们习惯在下午4时左右吃些点心，喝杯茶。下午茶是英国人招待朋友开办沙龙的最佳方式，在优雅的气氛中让人们感受到心灵的祥和与家庭式的温暖，纾解一天的疲劳。

如今，人们越来越注重生活质量与情趣，在周末的午后举行一次小小的下午茶聚会，招待两三知己，既有气氛又有面子。

下午茶补充能量

现代生活节奏快，上班族的午餐常常吃得太少或过于匆忙。一顿营养均衡的下午茶不仅能赶走下午的瞌睡虫，还能帮助恢复体力，保持精力。此外，有研究表明，下午茶还可增强记忆力和应变力。



■ 下午茶已经成为英国人生活中不可缺少的一部分。

常喝下午茶可避免骨质疏松

一般来讲，下午茶的专用茶是中国祁门红茶、印度大吉岭红茶和斯里兰卡红茶，如喝奶茶，则是先加茶再加奶。

红茶品性温和，香味醇厚，有助于强健骨骼；茶叶中富含类黄酮物质，能减少患骨质疏松症的危险。

在清幽中慢慢品味

居家茶室规划

在家庭里，不妨布置出一方茶的天地，困顿时可以在这里彻底地放松，萎靡时可以在这里寻找平静。家庭茶室，没有固定的模式，也不用刻意装饰，轻松自然就是最好的布置。

空间

小茶室的空间不要太大，可以在客厅一角，条件允许也可以用一個独立的房间。

采光

最好利用自然光，茶室的位置一般安排在有大窗户的地方，如落地窗前、阳台上等，这样光线好，让人感觉比较舒服。

家具

可以用朴实自然的材质，如天然的原木做桌，再放几个木墩子做凳。如有条件，还可以选择好的红木家具或仿明清样式的桌椅。

茶具

用自己喜欢的茶具，如宜兴的紫砂茶具或细腻的青瓷盖碗泡茶，茶具的质地决定了泡出的茶的味道。

情趣

在这一方天地中，可以配上素雅的书法条幅、意境悠远的山水国画，渲染出古色古香的浓郁氛围，也可以放一些别致的小饰物。



将茶香寄情于山水间

妙和自然、超凡脱俗的生活方式是中国茶人所崇尚的。泡茶、饮茶就是闲适生活的一种方式，泡一杯茶，品一品，让自己沉静下来。茶叶是一种最经典的植物，生于青山，长于幽谷，结庐林间，从陆羽的《茶经》中走出，教人饮尽山清水秀，自然也就意蕴人间风情了。茶重洁性，泉贵清纯，这都是人们所追求的品位。名家煮泉水泡茶，追求的是在宁静淡泊、淳朴率直中寻求高远的意境和“壶中真趣”。在淡中有浓、抱朴含真的泡茶过程中，茶与水、人和艺合二为一，让人获得一种超凡的精神享受，这是一种高层次的审美探求。

■ 静坐溪边，徜徉于山水间，细品一壶茶，让人性在自然中流淌，使人回归到恬静和宁静。



茶饮也能成方子

解乏消困茶

枸杞桂圆茶

- **茶方：**枸杞子 6 克，桂圆肉（干品）10 克。
- **泡法：**将枸杞子、桂圆肉一起放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡约 10 分钟后即可饮用。
- **饮用禁忌：**便秘、消化不良者及孕妇不宜饮用。

功效

枸杞子可补血安神，益气养肝；桂圆可养血安神，健脾养心。此茶饮可补养气血，安神养心，解乏消困。



莲子红枣茶

- **茶方：**莲子 15 克，红枣 3 枚，玫瑰花 5 克。
- **泡法：**先将莲子洗净，放入温水中泡发；红枣洗净，去核。再将两者一起放入锅中，倒适量水，大火烧开后，改小火煎煮至莲子软烂时离火，放入玫瑰花，待温热时即可饮用。
- **饮用禁忌：**内热较旺者不宜饮用。

功效

此茶饮可行气安神，补养气血，缓解熬夜对机体气血的过多消耗。

健脑醒神茶

桂圆莲子饮

- 茶方**：桂圆肉（干品）15克，红枣5枚，莲子6克，冰糖适量。
- 泡法**：先将莲子泡发、去心，红枣洗净、去核，然后将莲子、红枣与桂圆肉一起放入锅中，大火烧开后，改小火煎煮至莲子熟烂，加入冰糖调味即可。
- 饮用禁忌**：内热较旺者不宜饮用。

功效

桂圆可益心脾，补气血；莲子可补脾止泻，养心安神；红枣可补中益气，养血安神。此茶饮可补心脾，养气血，健脑提神。



薄荷菊花清肝茶

- 茶方**：薄荷（干品）4克，菊花5朵，枸杞子10克，天麻3克。
- 泡法**：将所有材料一起放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡约10分钟后饮用。
- 饮用禁忌**：阴虚、血虚者不宜饮用。

功效

菊花具有疏肝理气、养肝明目的功效；枸杞子可补肾，养肝明目；天麻可行气活血，平肝息风，治疗肝阳上亢。再配以清热解毒的薄荷，这款茶饮气味清凉，能清肝去火，健脑提神。

利咽护嗓茶

罗汉果乌梅消炎茶

- **茶方：**罗汉果1个，乌梅2枚，五味子5克，甘草3克。
- **泡法：**将罗汉果、乌梅捣碎，与其他材料一起放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡约15分钟后饮用。
- **饮用禁忌：**实热、积滞者均不宜饮用。

功效

罗汉果性凉，可清热凉血，清咽止咳；乌梅、五味子可敛肺止咳，生津润燥；甘草调和诸药，可清热解毒，治疗咽喉肿。



薄荷利咽茶

- **茶方：**鲜薄荷叶15克。
- **泡法：**将鲜薄荷叶放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡约3分钟后饮用。
- **饮用禁忌：**脾胃虚寒者不宜饮用。

功效

薄荷叶含薄荷油、葡萄糖苷及多种游离氨基酸，有疏风散热、清利咽喉、消炎镇痛的作用。

明目养眼茶

决明子绿茶

- **茶方：**决明子 5 克，绿茶适量。
- **泡法：**将决明子、绿茶一起放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡 3~5 分钟后饮用。
- **饮用禁忌：**大便溏泻者不宜饮用。

功效

决明子可清肝火，明目，润肠通便。现代医学研究证明，决明子对视神经有保护作用，并可降低眼压，对白内障、青光眼、眼结膜炎等有治疗作用，被称为眼科“圣药”。绿茶也有清肝明目的功效。



菊花枸杞茶

- **茶方：**菊花 6 克，枸杞子 2 克，冰糖少许。
- **泡法：**将菊花、枸杞子、冰糖一起放入杯中，冲入沸水，浸泡约 5 分钟后饮用。
- **饮用禁忌：**脾胃虚寒者、腹泻者不宜饮用。

功效

菊花里含有丰富的维生素 A，它既是维护眼睛健康的重要物质，也是中医治疗各种眼疾的良药；枸杞子可补肾益精，养肝明目。此茶饮清肝明目，能有效缓解视疲劳。

舒缓减压茶

玫瑰合欢茶

- **茶方：**玫瑰花 3 克，合欢花 3 克，冰糖 3 克。
- **泡法：**将玫瑰花和合欢花放入杯中，冲入沸水，2~3 分钟以后，加入冰糖搅拌至化开即可饮用。
- **饮用禁忌：**孕妇、月经期女性不宜饮用。

功效

玫瑰花可缓和情绪，理气解郁，消除疲劳；合欢花含有合欢苷和鞣质，可解郁安神，镇静养心。此茶饮可改善人的低落情绪和忧郁失眠症状。



薰衣草丁香茶

- **茶方：**薰衣草 3 克，丁香 2 克，洋甘菊 3 克。
- **泡法：**将所有材料一起放入杯中，冲入沸水，浸泡 3 分钟左右即可饮用。
- **饮用禁忌：**孕妇不宜饮用。

功效

这款茶饮可舒缓压力，安抚情绪，调节神经。

健脾养胃茶

茉莉桂花健胃茶

- **茶方：**茉莉花3克，桂花3克。
- **泡法：**将茉莉花、桂花一起放入杯中，冲入沸水，浸泡3~5分钟后即可饮用。
- **饮用禁忌：**甲亢患者不宜饮用。

功效

茉莉花可开郁和胃，醒脾健胃；桂花可促进血液循环，通经活络，散寒暖胃。此茶饮可醒脾健胃，散寒活血，暖胃。



大麦山楂茶

- **茶方：**山楂（干品）5克，大麦茶8克，陈皮2克。
- **泡法：**将所有材料一起放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡约5分钟后即可饮用。
- **饮用禁忌：**月经期女性不宜饮用。

功效

大麦不仅可去油腻，还能促进消化，搭配有健胃消积作用的山楂和陈皮，不仅可健脾胃，还能消食化积，消脂减肥。

暖胃奶茶饮

玫瑰奶茶

- **茶方：**红茶 5 克，玫瑰花 5 克，牛奶 100 毫升。
- **泡法：**用开水温烫茶壶，放入红茶，冲入沸水，3~5 分钟后滤出茶汤备用；玫瑰花加到茶汤中，闷泡 3~5 分钟后，调入牛奶和蜂蜜，搅拌均匀即可饮用。
- **饮用禁忌：**经期月经量过多的女性不宜饮用。

功效

红茶、玫瑰花皆性温，具有温暖脾胃的作用。这道充满花香的奶茶，不仅可暖胃祛寒，还可提神醒脑，美容养颜，是冬季茶饮及下午茶的好选择。



暖胃奶茶饮

- **茶方：**祁门红茶 5 克，牛奶 250 毫升，有机蜂蜜少量。
- **泡法：**将红茶放入盖碗中冲泡，3 分钟后，兑入牛奶，边兑奶，边用小勺搅拌，然后加入有机蜂蜜，搅拌均匀后即可饮用。
- **饮用禁忌：**腹泻的老年人不宜饮用。

功效

暖胃和血，镇静安神，美白肌肤。



美容养颜茶

红枣红茶

- **茶方：**红枣 3 枚，红茶包 1 个，红糖适量。
- **泡法：**将红枣洗净、去核，果肉切小块，与红茶包、红糖一起放入杯中，冲入沸水，盖上盖子，闷泡 3~5 分钟，调匀后即可饮用。
- **饮用禁忌：**糖尿病患者不宜饮用。

功效

此茶饮可补气养血，活血化瘀，养颜美容，非常适合女性饮用。



红枣玫瑰花茶

- **茶方：**红枣 3 枚，玫瑰花 5 克。
- **泡法：**先将红枣洗净、去核，果肉切成小块，再将红枣果肉、玫瑰花一起放入茶杯中，冲入沸水，盖上盖子闷 5 分钟后即可饮用。
- **饮用禁忌：**内热者不宜饮用。

功效

红枣营养丰富，不仅富含糖类，还富含铁和多种维生素，具有补血补气的功效；玫瑰花性温，可理气解郁，通经活络，进而起到疏肝养血的作用。此茶饮可补气养血，活血润肤。



专题

茶叶的保健功效

茶叶中的多种化学成分具有保健防病的能力。相传，唐朝永乐公主自幼体弱多病，后来以植物泡茶饮服，竟得以健康成长，最终出落成如花似玉的大姑娘。“茶疗鼻祖”陈藏器在《本草拾遗》中也称赞：“诸药为各病之药，茶为万病之药。”

茶是现代人的“福茶”

现代医学研究发现，茶叶中含有多种对人体健康有益的成分，故被评为 21 世纪最健康的饮料之一。

提神醒脑



茶叶中的咖啡因含量在 2%~5%。咖啡因易溶于水，茶泡得越久，渗出的咖啡因越多。咖啡因是一种中枢神经兴奋剂，不仅能使神经中枢兴奋，增强心脏功能，还能加强横纹肌的收缩功能，使人消除疲劳，提高效率。

降脂降压



经常饮茶有利于降低血液中胆固醇和甘油三酯的含量，减少脂质在血管壁内沉积，具有预防动脉粥样硬化、降低血压、稀释血液、抗凝溶栓等功效。

防癌



研究发现，各种茶叶均有阻断亚硝胺产生的作用，其中以绿茶、乌龙茶的阻断作用最好，绿茶的阻断率可高达 90% 以上。

解毒



茶能杀死胃肠黏膜里的细菌，起到消炎止泻的作用。故而，经常吸烟喝酒的人，在生活中可以通过常喝茶水来解毒。

延缓衰老



研究发现，绿茶抗氧化功效好，绿茶所含的抗氧化剂有助于抗衰老。

保护牙齿



茶叶中含氟量较高，能护齿、固齿、预防龋齿且对牙质有脱敏作用。饭后用温茶漱口（最好用第二泡或第三泡茶水，不宜用头泡茶水或存放过久而变味的茶水），对预防牙病有利。

各类茶叶的主要保健功效

| 茶类 | 茶性 | 主要功效 |
|-----|-----|--|
| 绿茶 | 性偏寒 | 清热解毒，杀菌消炎；抗辐射，防癌；降血压，降血脂；抗击衰老 |
| 白茶 | 性凉 | 降低血糖；保护脑神经，增强记忆力；减少焦虑；改善睡眠 |
| 黄茶 | 性寒 | 保护脾胃，防治食管癌 |
| 乌龙茶 | 性平 | 健胃消食；消脂减肥，促进新陈代谢；降低血脂，降低胆固醇；防止肝脏脂肪堆积；润肤润喉，生津除热 |
| 红茶 | 性温 | 暖胃补气，促进血液循环，调节血脂，降低心脏病风险 |
| 黑茶 | 性温 | 养胃健胃；助消化，解油腻，顺肠胃；降低血压，调节血脂；防止肥胖 |





第六章

茶道：
舌尖悟道只因茶

七碗受至味，一壺得真趣。

空持百千偈，不如吃茶去。

——现代·赵朴初《吃茶》

壶里乾坤还需“品”

喝茶是感官和心灵的双重享受

《红楼梦》第四十一回“贾宝玉品茶栊翠庵”中叙述妙玉给宝玉斟茶时，说了这样一句话：“岂不闻一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是饮驴了”。这固然是一句戏谑之语，但却道出了饮茶的真谛，那就是“品”。

事实上，的确有很多人将饮茶仅仅作解渴之用，这虽然不至于像妙玉所说的那样会沦为蠢物，却实在是有些看低了茶的价值，特别是对好茶者而言，其作用绝非仅仅解渴而已。

爱茶的人都知道茶有两种，一种是“柴米油盐酱醋茶”的茶，一种是“琴棋书画诗酒茶”的茶。第一种茶是用来喝的，可“养身”；第二种茶是用来品的，可以“养性”。品茗的最高境界，是从物质层次的品饮提升到精神层次的欣赏，比如抒情、悟道等。

因此，若饮茶仅仅是为了解渴，就仿佛将美玉当作普通的石头来看待一样可惜，而正如美玉需雕琢方可见其价值，好茶也需细品方能得其真味。这种品，不仅是感官的享受，更是心灵的契合。



体味茶的珍鲜馥烈

关于茶汤滋味，陆羽用四个字来形容，即珍、鲜、馥、烈，这四个字分别从茶色、茶味、茶香、茶品说明了茶汤的美味程度。

珍——是形容茶汤的稀少与珍贵，由此可见陆羽对茶汤品质的重视程度。陆羽主张茶汤煮3碗即可品其真味，最多不能超过5碗。

鲜——是保持茶汤的原汁原味与新鲜。

馥——是茶汤的香气一定要高远悠长，让人未品先闻香。

烈——是茶滋味的甘醇浓烈，在闻其香的前提下，品出的茶味一定要浓烈。

从品茶汤到斗茶习俗的演变

《茶经》中有“夫珍鲜馥烈者，其碗数三，次之者，碗数五……”的记载，指的是一“则”茶末，煮3碗即能品尝到茶汤的“珍鲜馥烈”，如煮5碗，滋味就差了很多。当今，潮汕地区讲究啜饮乌龙茶，配置茶壶的大小会随着人或碗数而定，就是由此而来的。

陆羽重视茶汤的色、香、味，并要“嚼味嗅香，非别也”。意思是说，光“干看”茶叶并不能鉴别茶叶的品质，必须“湿看”茶汤，即看茶汤表面的“沫、饽、花”的形态，品茶汤的香味。

品茶汤的习俗自唐朝传到宋朝以后，在上层社会逐渐兴起了“斗茶”的习俗，即从全国搜罗各地名茶，评出“斗品”，充作“贡茶”，进献给皇帝。

斗茶胜负的标准

决定斗茶胜负的标准，主要有以下三个方面：

1. 比较茶汤色泽是否都是白色，以茶汤洁白者为上。
2. 比较茶碗周围水痕“贴壁”时间的长短，长者为上，短者为下。
3. 比较茶汤面上的茶叶末沉底时间的早晚。茶汤上的茶末后沉的为上，先沉的为下。

饮茶风尚的传播

中国人最早发现并利用了茶这种植物，随后将其不断向外传播，并由此形成了影响世界的茶文化。这种文化的形成经历了漫长的时间，也经历了国内、国外两条路线，并由此衍生出一条千年的茶马古道。

中国范围内的传播

千百年来，茶在神州大地的各个角落生根发芽，香飘万里。茶叶在国内的不断传播大致经历了一条从西向东再向南的路线。

始于巴蜀

顾炎武的《日知录》中记载道：“自秦人入蜀而后，始有饮茗之事”，说明饮茶的习俗是在秦以后才传入我国其他地区的。从西汉王褒的《僮约》一文中也可以看出，巴蜀茶叶在我国早期茶叶史上具有突出的地位。

顺江而下

秦汉时期，随着巴蜀与各地区交流的日益密切，茶也被广泛地传播。茶最先被传播至东部与南部，湖南茶陵的命名极好地证明了这一点。三国两晋时期，荆楚由于得天独厚的地理环境和坚实的经济文化基础，逐渐取代巴蜀，成为中国茶文化发展的主要区域。

继续东移

五胡乱华，西晋南渡，建康逐渐成为当时南方的政治文化中心，这促使江东饮茶风俗与茶文化得到进一步发展，加速了我国茶叶向东南推移的脚步。

行至江南

唐朝中期以后，长江中下游茶区产量大幅提高，制茶技艺也达到顶峰，生产出的湖州紫笋和常州阳羨茶被列为贡茶。此时，长江中下游的江南地区正式成为我国茶叶产制中心。

由东转南

由五代及宋朝初年开始，我国南部茶叶较之北部发展更为迅速，并取代长江中下游茶区而成为宋朝制茶中心，具体表现为福建建安茶取代顾渚紫笋成为贡茶。到了宋朝，茶已遍布全国各地，茶区的范围也与现代茶区很接近。明清以后，茶叶的发展则主要侧重于制法及种类上的变化。

世界范围内的传播

我国茶叶的生产和茶文化的发展对世界各国也产生了巨大的影响，中外茶业贸易的不断往来，不仅促进了世界各国人民对茶的认知，也增强了茶的持久影响力。

茶在亚洲的传播



公元 805、806 年，日本最澄、空海禅师来我国留学，把茶叶和种子带回了日本。1684 年，印度尼西亚从我国取茶子试

种。1780 年，印度通过英属东印度公司试种我国茶叶，随后大规模引种、扩种，到 19 世纪后叶已达“印度茶之名，充噪于世”的程度。唐朝时，我国的茶叶传播至阿拉伯地区，从此正式进入阿拉伯国家。

茶在欧洲的传播

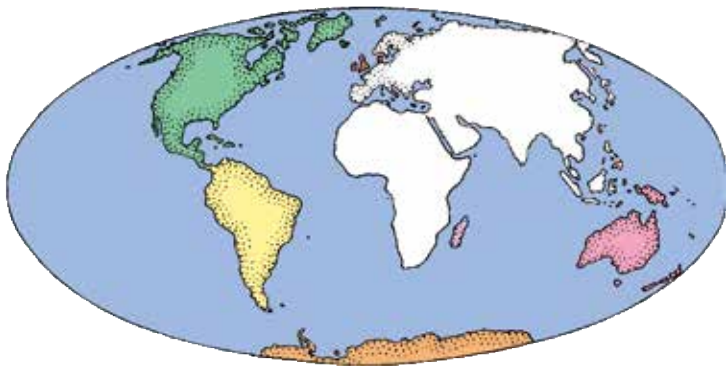


15 世纪初，葡萄牙商船来中国进行通商贸易，茶叶对西方的贸易开始出现。1606 年，荷兰东印度公司将第一批从中国购得的茶叶运至阿姆斯特丹，到 17 世纪中期一直垄断着中欧之间的茶叶贸易。此外，东印度公司还将茶叶输出到意大利、法国、德国和葡萄牙。17 世纪中期，英国开始流行饮茶。至 18 世纪，茶已经成为英国社会最流行的饮料。

茶在美洲、大洋洲、非洲的传播



16 世纪，茶叶在传遍欧洲各国之后，进入了北美大陆。此后，茶叶在美洲国家开始广泛流行。1812 年，巴西引入中国茶叶。1824 年，阿根廷购置中国茶子在国内种植。19 世纪初，茶经由传教士、商船被带至新西兰等地，随后逐渐在大洋洲流行起来。明朝时，郑和七次下南洋，经过越南、爪哇、印度、斯里兰卡、阿拉伯半岛，最终到达非洲东岸，其每次航行均带有茶叶，茶叶由此传入非洲。



各民族茶风茶俗

蒙古族的咸奶茶

蒙古族同胞习惯喝咸奶茶。以典型的蒙古族牧民来讲，他们一天只吃一顿正餐，但是咸奶茶却要早、中、晚喝上三次，如果晚上吃了牛羊肉，睡觉之前还会再喝一次茶以助消化。咸奶茶，是将牛奶、盐与茶放在一起煮制而成的。

咸奶茶一般是用青砖茶或黑砖茶来做的，先将砖茶打碎，并将洗净的铁锅放在火上，盛水 2~3 千克，待水沸腾时，放入 25 克左右捣碎的茶，继续煮至水沸腾 3~5 分钟之后，掺入相当于水量 1/5 左右的牛奶，稍后再加入盐。这样，当锅里再次沸腾的时候，一锅咸奶茶就煮制好了。

藏族的酥油茶

在藏族地区，有人喝清茶，有人喝奶茶，但是饮用最多的还是酥油茶。酥油茶，就是在茶汤中加入酥油等原料制作而成的茶。所谓酥油，就是将牛奶或羊奶煮沸、拌匀、冷却之后，凝结在奶液表面的一层脂肪。

至于所用的茶，一般是紧压茶中的康砖、金尖等。制作酥油茶的时候，先烧一锅沸水，将捣碎的紧压茶放入沸水中煮半小时左右，然后滤去茶叶，将茶汁装进长圆柱形的打茶筒里，之后加入酥油，再放入适量的盐、核桃仁等，最后，握住打茶筒，用一根长棒不断舂打，直到筒内的声音由“咣当咣当”变成“噼里啪啦”的时候，酥油茶就“打”好了。

根据原料种类和用量的不同，酥油茶会呈现出不同的滋味，但总体的滋味是涩中带甘、咸里透香。

苗族、侗族的打油茶

打油茶是流行于桂北侗、壮、苗多民族聚居地的一种民间茶饮，它是侗乡待客的最高礼仪之一。用茶油爆炒少量米粒，放入本地产的大茶叶一起翻炒，轻轻捶打，再加适量的井水，用小火煮成茶汤。茶汤盛碗后

放入作料，如阴米（阴干的糯米饭粒用茶油炸成的米花）、糍粑、汤圆、黄豆、花生米、猪肝、粉肠、虾米等。这种油茶的制作过程，被称为“打油茶”。

维吾尔族的奶茶与香茶

新疆维吾尔自治区被天山分隔成了自然地理差异很大的北疆和南疆两部分，天山以北的北疆是草原地区，以畜牧业为主；天山以南的南疆，虽然覆盖着塔克拉玛干大沙漠，但是沙漠外围的冲积平原却是水草丰茂的绿洲，以农业为主。由此，北疆和南疆就形成了不同的饮茶习惯。

北疆居民习惯饮用奶茶，这种茶与蒙古族的咸奶茶类似，都是在茶中加入牛奶和盐制成的，不过不是用铁锅煮的，而是用铝壶煮的，其特点是壶终日不离火。这样，奶茶就随时都可以取饮。南疆居民习惯饮用香茶，香茶与奶茶一样用的是茯砖茶，但是在煮制的时候，加入的并不是牛奶和盐，而是用胡椒、桂皮等香料碾碎而成的细末。另外，煮香茶通常用的是长颈的铜质茶壶或搪瓷茶壶。在饮用上，南疆居民大多是在进餐的同时喝香茶，香茶可以说是被当作餐桌上的一种汤来对待的。



■ 进门先敬茶是维吾尔族的一个重要礼节。

回族罐罐茶

回族居住在我国的大西北，爱喝罐罐茶。回族的罐罐茶是以下等炒青绿茶为原料，加水放入土陶罐中，用类似煎熬的方法做成的。

■ 很多回族人能够一口就品出茶叶的好坏。

土家族擂茶

土家族居住在我国川、黔、鄂、湘四省交接的地区，爱喝擂茶。所谓擂茶，也叫“三生汤”，是用生叶、生姜和生米三种生质原料加水煮成的。



傣族、拉祜族的竹筒香茶

竹筒香茶为傣族和拉祜族的一种别具风味的茶饮料，因其原料细嫩，又名“姑娘茶”，产于云南西双版纳傣族自治州的勐海县。其制法有两种：一是采摘细嫩的一芽二三叶，经铁锅杀青和揉捻后，装入嫩甜竹（又名香竹、金竹）筒内；另一种方法是将晒青毛尖与浸透了的糯米一起蒸，待茶叶充分软化并吸收了糯米的香气后倒出，立即装进竹筒内，装好后还要用小火慢慢烘烤，待竹筒由青绿色变为焦黄色，筒内茶叶全部烤干后，便可以收藏起来，这就是既有茶香、糯米香又有甜竹清香的竹筒茶。

白族三道茶

白族集中居住在云南大理白族自治州，在用茶待客时流行三道茶。

三道茶，即“一苦二甜三回味”。客人上门，主人会立即吩咐家人架火烧水。水沸之后，家中地位最为重要的人会亲自司茶，先将一只较为粗糙的小砂罐放在文火上烘烤，待罐烤热后，放入一撮茶叶，并不停地转动罐子，以使茶叶受热均匀。到了茶叶“啪啪”作响且由绿变黄又发出焦香味的时候，向罐中注入沸水。片刻之后，主人会将罐中的茶倒入一种叫作牛眼睛盅的小茶杯中，而且只倒半杯。这时的茶，色如琥珀，焦香扑鼻，而滋味是苦涩的。此即第一道的苦茶。

而后，主人会在小砂锅中重新烤茶放水，同时将牛眼睛盅换成小碗或杯子，里面放上红糖和核桃仁，然后注茶至八分满，敬给客人。这时的茶，甜中带香，与第一道茶的风味迥然不同。此即第二道的甜茶。

随后，主人将一满匙蜂蜜和三五粒花椒放入碗或杯中，再注入沸腾的茶水。客人接过茶后，一边晃动茶碗或茶杯，以便让茶汤和作料混合均匀，一边则“咕噜”作响地将茶趁热饮下。这时的茶，甜、苦、麻、辣，各味俱全，非常值得回味。此即第三道的回味茶。

这三道茶有着深刻的寓意，“一苦二甜三回味”，喻示着人先要吃苦，这样才会苦尽甘来，而最后则会体验到人生之种种复杂的况味。



■“三道茶”是云南大理白族人待客的独特礼俗。

中国茶道

中国茶道的起源

中国茶道源远流长，而茶道的盛行，又与茶圣陆羽对茶学的精研和传扬有着密切的关系。成书于唐朝的《封氏闻见记》中记载道：“又因鸿渐之论，广润色之，于是茶道大行，王公朝士无不饮者。”其中的“鸿渐”，就是陆羽的字。这说明，在陆羽之前，茶道的雏形就已经存在，而经过陆羽的总结、推广，茶道就在当时的上层社会盛行开来，成为了一种风靡天下并传之久远的文化潮流。



中国茶道的含义

茶道在中国已经流行了长达一千多年，但是有关茶道究竟指的是什么，却没有确切一致的说法，不同的茶人对茶道都有着自己独具特色的深刻体味。中国现代茶学的奠基人吴觉农认为，茶道是“把茶视为珍贵、高尚的饮料，饮茶是一种精神上的享受，是一种艺术，或是一种修身养性的手段”。台湾学者刘汉介认为：“所谓茶道是指品茗的方法与意境。”而散文大家周作人则说道：“茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作忙里偷闲，苦中作乐，在不完全现实中享受一点美与和谐，在刹那间体会永久。”不过，尽管有关茶道的含义，各家众说纷纭，但是有一点却是各种说法所共通的，那就是茶道指向的是人的精神层面，说的是饮茶可以使人修身养性，可以让人体悟到生命的真谛。

中国茶道的“四谛”

中国茶道以和、静、怡、真为“四谛”。“和”是中国茶道的核心灵魂，“静”是中国茶道修习的不二法门，“怡”是中国茶道修习实践中的心灵感受，“真”是中国茶道的终极追求。

坚实的思想核心——和

中国茶道中的“和”是由《周易》中“保合大和”的观点演化而来的。“保合大和”指世间一切事物都是由阴、阳两种要素构成的，阴阳调和、保全大河之元气才是善利万物的人间真道。历代茶人都把“和”作为一种襟怀、一种境界，在茶艺实践中不断修习、体悟，按照“和”的真谛不断追寻自我、超越自我。

必经的修习之道——静

中国茶道是修身养性、追寻自我之道，而静则是中国茶道修习的必由之径。

茶人的心虚静至极，所以，能像镜子一样真实地反映出天地万物。道家的“虚静观复法”，是茶人明心见性、洞察自然、反观自我、体道悟道的无上妙法。中国的茶道正是通过茶事来营造一种平和宁静的氛围和空灵虚静的心境的。宋徽宗赵佶在《大观茶论》中说，“茶之为物，……冲淡闲适，韵高致静”，这是平和宁静氛围的最好解释。清朝书画家郑板桥认为，“不风不雨正晴和，翠竹亭亭好节柯。最爱晚凉佳客至，一壶新茗泡松萝”，这是空灵虚静心境的最好范例。

从古至今，不论是文人雅士，还是隐者高僧，莫不将“静”作为品茗修心的大道。当浓郁的茶香弥散开来，充盈了身和心，饮茶者的心灵似乎变得更加空明澄澈，精神也得到净化和升华，融入了天地中，渐入“天人合一”的意境。



愉悦的心灵享受——怡

中国茶道的“怡”分为三个境界：

怡目乐口的直观感受。茶人修习茶道，参与茶事活动，首先是对美的直观感受。幽美的茶事环境、精美的茶具器皿、醉人的茶香、甘爽的茶味、悠扬悦耳的音乐，或许还伴有动人的解说，这一切都会让人的审美器官产生愉悦之感。

怡心惬意的审美领悟。茶的色、香、味以及茶事活动中的美妙情境必然会撩动茶人的情感，加深茶人对茶道之美的领悟，使茶人体验到全身心的舒畅和愉悦。

怡神悦志的精神升华。怡神悦志是中国茶道使人愉悦的最高层次，也是众多茶人追求的最高境界。怡神悦志是指茶人在参与茶事活动时，在审美的过程中，通过感知、理解、想象等多种心理活动品出茶的物外高意，悟出茶道的玄机妙理，从而使茶人的精神得到了净化和升华。这种升华可表现为“明心见性”后的畅适，也可表现为“物我两忘”后的“天乐”。



■ 竹在中国文化中，具有高洁、清雅的含义，将其体现在紫砂壶上，与茶的品质可谓不谋而合，相得益彰。

茶道的终极追求——真

中国茶道所追求的“真”有四重含义：物之真、情之真、性之真、道之真。

在以艺示道时，茶最好是真茶、真香、真味，环境最好是真山真水，器皿最好是真竹、真木、真石、真陶、真瓷，字画最好是名家真迹，插花最好是新采的真花。此乃追求物之真。

待客要真心实意，通过品茗增加茶友间的真挚情谊，并由此体味到品茶的真趣。此乃追求情之真。

在品茗过程中，真正放松自己的心情，在无我的境界中放飞自己的心灵，释放自己的天性，就可达到“全性葆真”的境界。此乃追求性之真。

在茶事活动中，茶人们以淡泊的襟怀、旷达的心胸、超逸的性情和闲适的心态去品味茶的物外高意，将自己的感情和生命都融入大自然之中，去追求对“道”的真切体悟，使自己的心能契合大道。此乃追求道之真。

日本茶道

环境要求

日本茶道的思想背景是佛教，核心是禅宗。禅宗的思想及形式影响着日本茶道的方方面面，专门为茶道服务的建筑——茶室的设计也是源自禅宗的思想。

日本茶室建筑由茶室本身、水屋、门廊和接连门廊与茶室的雨道（露地）组成，只使用土、砂、木、竹等材料建造，外表不加修饰。因此，又有“茅屋”、“空之屋”等称呼。日本茶室有许多特有的构造，如壁龛、须跪行而入的小入口、不对称的结构体系以及“墙底窗”、“连子窗”等。

品饮要求

日本茶人在举行茶会时，都抱有“一期一会”的心态。这种“一期一会”的心态实际上是佛教“无常观”的体现。佛教的无常观告诫人们应重视一分一秒，认真对待一时一事。当举行茶事时，主客均极为珍视，彼此怀着“一生一次”的信念，体味到人生如同茶的泡沫一般转瞬即逝，由此产生共鸣，与会者感到紧紧相连，体会到互相依存的感觉和生命的充实感。

日本茶事的种类繁多，古代有“三时说”，即按照三顿饭的时间分为朝会（早茶）、书会（午茶）和夜会（晚茶）。现在则有茶事七事之说，即早晨的茶事、拂晓的茶事、正午的茶事、夜晚的茶事、饭后的茶事、专题茶事和临时茶事。除此之外，还有开封论坛茶事、惜别茶事、赏雪茶事、一主一客茶事、赏花茶事、赏月茶事等。





日本茶道“四谛”

和——和谐和悦



与中国茶道一样，“和”，也是日本茶道“四谛”之一，并且在“四谛”当中居于首位。中国佛教禅宗直接影响着日本佛教的发展，而禅宗所宣扬的“以和为本”的修禅理念也深深地渗入日本茶道之中。日本茶道之“和”，最为直接的一个表现就是，在日本古时那样一个等级极为森严的社会中，贵族与平民在茶室中相会时却几乎消泯了贵贱之分，大家在饮茶之时，无不一团和气，显得极为祥和。

敬——心佛平等



正所谓“茶禅合一”，日本茶道中“敬”的思想同样来源于禅宗。禅宗强调“我心即佛”、“心佛平等”，日本茶道正是以此为基础，发展出了“一座建立”的互敬思想。所谓“一座建立”，就是所有参与茶道的人，其地位都是平等的，茶道中人，都要相互尊重。故此，日本茶道的创始人之一村田珠光曾说：“此道最忌自高自大、固执己见。妒忌能手，蔑视新手，最最违道”。

清——物我合一



清，即清洁。日本人对清洁很重视，在饮茶时更是如此，一定要将茶室打扫得一尘不染，将茶具拭洗得清静如新。之所以这样，是因为日本茶道追求的是外物与内心的合一，外物的清洁，正体现着内心的不染和灵明。

寂——市来无一物



寂，是日本茶道所追求的最终境界，而这同样与禅理密切相关。禅宗认为，当修禅者进入真境之后，就会体验到一种无我的状态，恰如中国禅宗六祖慧能法师所说的偈语：“本来无一物，何处惹尘埃”。

从“品”到“悟”的三重超脱境界



饮茶就是品味人生

品三杯茶盏，一杯鲜爽醇厚，二杯思人生之味，三杯参悟苦涩。从“品”到“悟”的过程，道出的是一份宁静，一种境界，这种境界虽在一杯茶中，喝出的却是人生的味道。

人活着应多一分淡泊，多一分沉静；应懂得抵挡诱惑，懂得洁身自好。只有这样，才能达到超脱的境界。

品茶人通过品茗体会人生的真谛，喝茶的过程，不仅是一种解决自身需要的过程，也是一个愉悦精神与享受生活的过程。品一杯茶，可让人明心境，清头目，去愁烦，明道理。

饮茶就是品味人生、领悟人生的过程。饮茶不分男女老少，不论高低贵贱，不同的人可以品出不同的滋味，即所谓“仁者见仁，智者见智”。茶虽是普通日常饮品，要想品出其色香味，就要先修身养性。

三重超脱境界具体内涵

一是可以“涤昏寐”，即可以涤烦，提神醒脑。

二是品其“色、香、味”，即品茶人在饮茶过程中可以欣赏到茶的各种特征。

三是精神的升华，茶的精、俭、不失、高雅，正是茶人所追求的精神目标。



品茶的终极追求——天时、地利、人和

茶中的“天时”

陆羽将“造”列为“九难”中的第一项，正是说明“天时”对茶叶的生产来说是首要条件。大自然给了茶树诸多赖以生存的营养和环境，“天时”的好坏直接影响到茶叶的品质，“九难”中其他各项的优劣最终都是以“造”为质量标准来衡量的。

茶中的“地利”

在茶叶的生产与品饮中，“地利”其实与“天时”是可以并列的。地理位置、地形等因素也直接影响到茶的品质。同样一个地区，背阴、向阳、山坡、平川等不同的地形与位置所生产的茶叶，其品质是有天壤之别的。

茶中的“人和”

在茶的范畴中，“人和”的概念有两层：一是指“采、造、制”等茶叶生产程序中，人起到了执行与鉴别的作用；二是指在“品饮、茶事、典故”中，人起到了传承茶文化的作用，并在这个过程中品茶论道、修身养性，从而追求一种人性的和谐与统一。



专题

繁荣茶道文化的功臣：
陆羽和卢仝



陆羽——唐·茶圣

陆羽，唐朝复州竟陵（今湖北天门市）人，我国乃至世界茶业界公认的圣人。他身世坎坷，嗜茶如命，耗毕生精力编撰了世界上第一部茶叶专著——《茶经》。

陆羽3岁时就被遗弃，被好心的龙盖寺住持智积禅师收留抚养。收养期间，他有机会经常接触茶事，对茶产生了浓厚的兴趣。中年期的陆羽结庐于湖州苕溪之滨，开始了隐居生活并闭门写作完《茶经》。《茶经》一面世，将饮茶风气吹遍了中国大江南北，上自帝王公卿，下至贩夫走卒，莫不嗜茶，并以此为雅事。甚至于中国附近的高丽、日本以及东南亚各国，都学习了这一风尚。

卢仝——唐·茶仙

卢仝（“初唐四杰”之一卢照邻的嫡系子孙）好茶成癖，他的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗，自唐以来，历经宋、元、明、清各个朝代，传唱千年而不衰，其中的《七碗茶歌》之吟，最为脍炙人口：

一碗喉吻润，二碗破孤闷。

三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。

四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。

五碗肌骨清，六碗通仙灵。

七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。

《七碗茶歌》的问世，对于传播饮茶的好处，起了推波助澜的作用。《七碗茶歌》在日本也广为传颂，并演变为“喉吻润、破孤闷、搜枯肠、发轻汗、肌骨清、通仙灵、清风生”的日本茶道。



名优绿茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评分 | 评分系数 |
|------|----|-------|---|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 原料为一芽二叶初展到一芽二叶，外形紧细，色泽嫩绿或翠绿或深绿，光泽油润，洁净无杂质 | 90 ~ 99 | 20% |
| | B | ★★★★☆ | 原料为一芽二叶，外形较紧细，色泽墨绿或黄绿，较油润，尚均匀，净度较好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 嫩度稍低，外形粗松，呈暗褐色或陈灰或灰绿或偏黄，比较均匀，有碎末，显露茎梗 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 明亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 较明亮或黄绿明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 深黄或泛黄或混浊 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 香味浓郁且持久，为自然的花香 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 尚清香，有火功香 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 清淡，熟闷，有老火或青气 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 醇和，鲜爽，回味甘甜 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 清爽，浓厚，尚醇厚 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 浓涩，青涩 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 细嫩多芽，嫩绿明亮，芽叶完整匀齐 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 嫩匀，绿亮，尚匀齐 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚嫩，黄绿，欠匀齐 | 70 ~ 79 | |



乌龙茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评 分 | 评分系数 |
|------|----|-------|------------------------------|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 壮结重实，色泽砂绿乌润，匀整，净度比较好 | 90 ~ 99 | 20% |
| | B | ★★★★☆ | 较重实，色泽乌润，较匀整，净度尚好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 条索粗松，带有篾片，色泽乌褐或枯红欠润，欠匀整，净度稍差 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 色度因加工工艺而定，有金黄或橙黄，清澈明亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 色度因加工工艺而定，较为明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 色度因加工工艺而定，泛青色或红暗，沉淀物较多，欠亮 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 有明显的地域香，且花果香气浓郁，优雅纯正 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 有花香或花果香等地域性香气，但浓郁与纯正性稍差 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 花香或花果香不明显，略带点粗气或老火香 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 浓厚甘醇 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 浓醇较爽 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 滋味淡薄，略有粗糙感 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 做青好，叶质肥厚软亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 做青较好，叶质较软亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 稍硬，青暗，做青一般 | 70 ~ 79 | |



工夫红茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评 分 | 评分系数 |
|------|----|-------|-----------------------------------|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 肥硕重实，满披金黄色芽毫，色黑油润或棕褐油润，显金毫，匀整，净度好 | 90 ~ 99 | 25% |
| | B | ★★★★☆ | 较细紧或紧结，稍有毫，较乌润，匀整，净度较好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 紧实或壮实，尚乌润，尚匀整，净度尚好 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 明亮红艳 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 尚明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚红欠亮 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 有独特的嫩香、嫩甜香或花果香，香浓 | 90 ~ 99 | 25% |
| | B | ★★★★☆ | 香浓，有甜香 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 香气淡，比较醇正 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 鲜醇或甘醇 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 醇厚 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚醇厚 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 细嫩多芽或有芽，红且明亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 嫩软，略有芽，尚红亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚嫩，多筋，尚红亮 | 70 ~ 79 | |



黑茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评 分 | 评分系数 |
|------|----|-------|--------------------------|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 壮实或肥硕，显毫，色泽黑色油润，匀整，净度好 | 90 ~ 99 | 20% |
| | B | ★★★★☆ | 较紧结，有毫，色泽匀润，较匀整，净度较好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 壮实或紧实或粗实，尚匀整，净度尚好 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 根据后发酵的程度，有红浓、橙红和橙黄色，汤色明亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 根据后发酵的程度，有红浓、橙红和橙黄色，尚明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 红浓暗或深黄或黄绿，欠亮或混浊 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 香气醇正，有松烟味 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 香气较高尚醇正，无异杂气味 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 香气平淡，稍带焦香味 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 醇厚，回味甘爽 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 较醇厚 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚醇，微涩 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 嫩软多芽，黄褐明亮，匀齐 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 尚嫩匀略有芽，明亮，尚匀齐 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚柔软，尚明，欠匀齐 | 70 ~ 79 | |



白茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评 分 | 评分系数 |
|------|----|-------|--|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 以单芽到一芽二叶初展为原料，芽毫肥壮完整，较有特色，造型美观，满身披毫，匀整，净度好 | 90 ~ 99 | 20% |
| | B | ★★★★☆ | 以单芽到一芽二叶初展为原料，芽较瘦小，较有特色，白毫显，尚匀整，净度好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 嫩度较低，造型特色不明显，色泽暗褐或灰绿，较匀整，净度较好 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 浅白明亮或黄绿清澈 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 尚绿黄清澈 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 深黄或泛红或混浊 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 嫩香，毫香清鲜 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 清香，尚有毫香 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚醇，或有酵味或回青 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 鲜爽醇厚，清淡回甘 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 醇厚，较鲜爽 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚醇，浓稍涩，青涩 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 嫩芽软嫩，灰绿明亮，软嫩匀齐 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 尚软嫩，尚绿明亮，尚匀齐 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚嫩，黄绿有红叶，欠匀齐 | 70 ~ 79 | |



黄茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评 分 | 评分系数 |
|------|----|-------|---------------------------------|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 细嫩，色泽嫩黄或金黄、润亮，匀整，精度好 | 90 ~ 99 | 20% |
| | B | ★★★★☆ | 较细嫩，造型有特色，色泽褐黄或绿带黄，较油润，尚匀整，净度较好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 嫩度稍低，造型特色不明显，色泽暗褐或深黄，欠匀整，净度较好 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 有杏黄、橙黄、黄绿和嫩黄色，明亮清淨 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 尚杏黄明亮或黄绿明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 深黄或绿黄，欠亮或混浊 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 醇正，毫香鲜嫩，有甜香 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 香气高爽 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚醇，熟闷，老火 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 鲜爽，浓醇回甘 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 浓厚或尚醇厚，较爽 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚醇，浓涩 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 细嫩多芽，嫩黄匀整明亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 嫩匀，黄明亮，尚匀整 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚嫩，黄尚明，欠匀齐 | 70 ~ 79 | |



花茶品质特征与品评要素评分表

| 品评要素 | 级别 | 推荐指数 | 品质特征 | 评 分 | 评分系数 |
|------|----|-------|-------------------------------------|---------|------|
| 外形 | A | ★★★★★ | 紧结匀整，多毫或锋苗显露，造型有特色，色泽尚黄绿或嫩黄，油润，净度好 | 90 ~ 99 | 25% |
| | B | ★★★★☆ | 较结实匀整，有毫或锋苗，造型较有特色，色泽黄绿，较油润，匀整，净度较好 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 紧实或壮实，造型特色不明显，色泽黄或黄褐，较匀整，净度尚好 | 70 ~ 79 | |
| 汤色 | A | ★★★★★ | 浅黄明亮或嫩绿明亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 黄明亮或黄绿明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 深黄或黄绿，欠亮或混浊 | 70 ~ 79 | |
| 香气 | A | ★★★★★ | 鲜灵浓郁，有明显的鲜花香气 | 90 ~ 99 | 25% |
| | B | ★★★★☆ | 较鲜灵、浓郁，较醇正、持久 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚浓郁、尚鲜，较醇正，尚持久 | 70 ~ 79 | |
| 滋味 | A | ★★★★★ | 甘醇或醇厚，鲜爽，花香明显 | 90 ~ 99 | 30% |
| | B | ★★★★☆ | 浓厚或较醇厚 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 熟闷，浓涩，青涩 | 70 ~ 79 | |
| 叶底 | A | ★★★★★ | 多芽，黄绿，细嫩鲜亮 | 90 ~ 99 | 10% |
| | B | ★★★★☆ | 嫩匀有芽，黄明亮 | 80 ~ 89 | |
| | C | ★★★☆☆ | 尚嫩，黄明 | 70 ~ 79 | |